ZUR ENTWICKLUNG DES GEWERBES IM HEUTIGEN GRIECHENLAND

VON DAMIANOS KYRIAZI

ATHEN
BUCHDRUCKEREI "HESTIA„
C. MEISSNER & N. KARGADURIS
1916

ZUR ENTWICKLUNG DES GEWERBES IM HEUTIGEN GRIECHENLAND

Inaugural-Dissertation
zur Erlangung der Doktorwürde
der Hohen Philosophischen Fakultät
der Universität Leipzig
vorgelegt von
DAMIANOS KYRIAZI

ATHEN
BUCHDRUCKEREI "HESTIA„
C. MEISSNER & N. KARGADURIS
1916

Angenommen von der II. Sektion auf Grund der Gutachten der Herren Bücher und Schmid.

Leipzig, den 3. August 1914

Der Prokanzellar

Kirchner

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

VORWORT

Die vorliegende Arbeit wurde bereits im Jahre 1911 begonnen. Die Balkankriege in den Jahren 1912-1913 und darauf der Ausbruch des grossen Krieges haben zunächst die Materialsammlung und dann den Druck erschwert, so dass nur ein Teil vorgelegt werden konnte; es fehlen noch vom ersten Teil ein Kapitel über die Zünfte und der ganze zweite Teil über die Entwicklung zum Kapitalismus.

D. K.

INHALTSVERZEICHNISS

EINLEITUNG

GRUNDLAGEN UND ENTWICKLUNG DER GRIECHISCHEN VOLKSWIRTSCHAFT

I. Griechenland vor der Befreiung

1) Bevölkerung und politische Zustände . . . . S. 3

2) Wirtschaftliche Verhältnisse . . . . . » 19

II. Griechenland im 19. Jahrhundert . . . . . » 29

ERSTER TEIL

DIE PRIMITIVEN UND VORKAPITALISTISCHEN GEWERBESTUFEN

III. Der Hausfleiss

1) Charakteristik und Entwicklung . . . . . S. 49

2) Dorf. Haus. Familie . . . . . » 66

3) Die Produkte des Hausfleisses . . . . . » 84

4) Produkte von örtlichem Charakter . . . . . » 119

IV. Vom Hausfleiss zum Handwerk: Zwischenstufen

1) Charakteristik und Entwicklung . . . . . » 126

2) Störer und Heimwerker . . . . . » 131

3) Die Gruppenarbeiter . . . . . » 139

4) Das Wandergewerbe . . . . . » 142

V. Das Handwerk

1) Charakteristik und Entwicklung . . . . . » 147

2) Heutiger Stand des Handwerks . . . . . » 160

3) Die einzelnen Handwerker . . . . . » 170

Litteraturverzeichnis . . . . . » 188

EINLEITUNG

GRUNDLAGEN UND ENTWICKLUNG DER GRIECHISCHEN VOLKSWIRTSCHAFT

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41545814_0034

I

GRIECHENLAND VOR DER BEFREIUNG

1. Bevölkerung und politische Zustände

Vor seiner Befreiung bildete das heutige Griechenland einen Teil des türkischen Reiches. Es war während der türkischen Herrschaft in vier grosse Paschaliks eingeteilt, nämlich die vom Peloponnes mit Tripolitza als Hauptstadt, von Euböa, Böotien und dem östlichen Teil von Phokis mit Chalkis, von Epirus mit Janina, und von Mazedonien mit Saloniki als Hauptorten. Naupaktos stand unter einem besonderen Pascha, Athen und Livadia wurden von Woiwoden [1], Larissa von einem Mousselim und die übrigen Teile, die Bergdörfer und die Inseln, von ihren eigenen Primaten verwaltet.

Die Einwohnerzahl dieser Teile betrug um das

[1] *Woiwoden* hiessen die Gouverneure von kleinen Provinzen oder Städten, welche keinem Paschalik angehörend, der Sultanmutter, dem Grossvezir oder dem Kapudanpascha als Apanage gehörten. Vgl. Olivier, Voyage dans l'Empire Ottoman, Bd. I, S. 295.

Jahr 1800 nach den Schätzungen Beaujours[1] 1 920 000
Davon entfielen auf:

Mazedonien	700 000
Thessalien	300 000
Epirus	400 000
Etolien, Phokis, Böotien	200 000
Attika	20 000
Peloponnes	300 000

Ausser den Türken bildeten noch Walachen und Albanesen einen grossen Teil der Bevölkerung, jedoch blieben die Griechen überall in diesen Gegenden der Hauptkern derselben.

Die Walachen, ein nomadisches Hirtenvolk, waren auf dem Pindosgebirge im nördlichen Griechenland ansässig[2]. Im Winter lebten sie in den Ebenen Nordthessaliens, im Sommer auf ihren Bergen, wo sie ihre Herden weideten. Sie hatten eine alte Kultur und unterschieden sich durch ihre Arbeitsamkeit und Offenheit von den Einwohnern der thessalischen Ebene. Die Frauen halfen ihren Männern bei jeder Arbeit, wirkten ausserdem Teppiche, Mäntel und Matrazen aus Ziegenhaar. Die Männer verfertigten beim Weiden verschiedene Holzartikel und in ihren Mussestunden, während der langen Winternächte, schöne Filigranarbeiten aus Silber als Schmuck für ihre Frauen[3]. Einige Stämme hatten sich in kleinen

[1] Vgl. Beaujour, Tableau du Commerce de la Grèce. Bd. I, S. 22 f.

[2] Vgl. ausführliche Beschreibung bei Pouqueville, Voyage de la Grèce, 5 vol. Paris 1820, Bd. II, S. 149 ff, 206 ff. Weigand, die Aromunen. Leipzig, 1895.

[3] Vgl. Pouqueville, a. a. O. Bd. II, S. 178.

Bergstädten sesshaft gemacht und trieben Handel und Gewerbe mit grossem Erfolg[1]. Fern von der türkischen Herrschaft und nur unter der Obhut der Sultanmutter (Validesultanin) zahlten sie der türkischen Regierung einen Jahrestribut[2], waren in ihren Dörfern von einem Rat der Älteren verwaltet, ohne dass sich die türkische Verwaltung in ihre Angelegenheiten einmischen konnte und «hatten die einfachen Gesetze, die man unter einer patriarchalischen Verfassung hat»[3]; sie wurden jedoch am Ende des 18. Jahrhunderts teilweise von Ali Pascha unterjocht.

Auf dem nördlichen Pindos, wie auch auf einigen kleinen Ägäischen Inseln (Hydra, Psara), in Attika und im nordöstlichen Peloponnes wohnten die Albanesen, ein kriegerischer Stamm, mit einer der altgermanischen ähnlichen Verfassung[4]. Die Männer beschäftigten sich sehr wenig mit der Hauswirtschaft und dienten meist als Soldaten; sie mussten sich auf ihre eigenen Kosten bewaffnen und kleiden; «jeder albanesische Soldat macht sich selbst sein Schuhwerk, giesst seine Kugeln, verfertigt seine Patronen, bäckt sich sein Brot unter einem Feuerherde oder in einem Loch in der Erde. Auf den Posten, die man ihnen anweist, z. B. bei der Bewachung der Brücken und engen Pässe bauen sie sich Hütten, und anstatt ihnen ihre tägliche Ration zu geben, was unmöglich

[1] Vgl. die Anmerkung 1, auf S. 23.

[2] Sie mussten überdies ihre besten Schafe als Tribut abgeben, «pour la bouche du Sultan». Pouqueville, a. a. O. Bd. I, S. 210.

[3] Vgl. Pouqueville, a. a. O. Bd. II, S. 159.

[4] S. ausführliche Beschreibung bei Pouqueville, Bd. II, S. 501 ff.

sein würde, weist man ihnen jährlich 300 Oka Mehl an, welche die Dörfer liefern, bei denen sie stehen und denen man die Abgabe an ihren Steuern erlässt»[1]. Fern von jedem fremden Kultureinfluss lebten sie, indem sie blos die nötigsten Existenzbedürfnisse befriedigten[2]. Der Raub war ein sehr häufiges Mittel zur bequemen Güteranschaffung[3]. Die Feldarbeit wurde von den Frauen und Kindern besorgt. »Der Schäfer holt seine Ziegen und melkt sie; von ihrer Milch macht er Butter und Käse, die man in Schläuchen aufbewahrt, und mit diesen Arbeiten füllt er seine müssigen Stunden aus. Der stolze Krieger würde sich durch Handarbeiten etwas zu vergeben glauben und erwartet alles von seiner Familie. Er gibt sich nur soweit mit Wirtschaftssachen ab, um das Überflüssige des Ertrages zu vertauschen oder zu verkaufen. Seiner Frau packt er einen Sack voll Getreide auf den Rücken, den diese zum Markt trägt. Seine einzige Beschäftigung ist für seine Waffen, sein Schuhwerk und Patronen zu sorgen«[4]. Aus Sorglosigkeit wurde der Gartenbau ganz vernachlässigt und gekochte wilde Kräuter,

[1] S. Vaudoncourt, Schilderung des heutigen Griechenlands. S. 121 f.

[2] Vgl. Pouqueville, Bd. II, S. 585. «Le Schypétar est généralement sobre; et cette qualité, imposée par la nécessité aux tribus qui habitent des montagnes stériles, devient chez celles établies dans les vallées fertiles, la conséquence de leur aversion pour l'agriculture et du goût dominant qu'ils ont pour le métier des armes».

[3] Vgl. Pouqueville, Bd. II, S. 580. «Le vol et les larcins sont traités avec une facile indulgence par un peuple chez qui le brigandage est considéré comme une partie de l'industrie nationale».

[4] Vgl. Vaudoncourt, a. a. O. S. 119.

Maisbrot, Käse, Oliven und Zwiebeln bildeten die Mahlzeiten der Familie; und wenn bei seinen langen Märschen der Krieger nichts zu essen hatte, dann schnürte er seinen Gürtel fest um den Leib, um seinen Hunger zu betäuben; bei besserer Gelegenheit jedoch konnte er allein eine halbe Ziege und ein Dutzend harte Eier verzehren[1]. Das Brot wurde in den Dörfern im öffentlichen Ofen gebacken[2]. Die Leute auf dem Lande hatten in ihrem Hause einen kleinen Ofen von Erde[3]. «Da der Kreis ihrer Bedürfnisse sehr klein ist, verzehren sie blos das, was sie erbauen. Den Stoff zu ihren Kleidern verfertigen sie sich selbst ... Die Industrie bei den Albanesen kennt keine andere Form als die des Spinnens und Webens, denn sie haben keine anderen Bedürfnisse; die Flinten werden von Generation zu Generation vererbt; das wenige, was man noch nötig hat, kauft man auswärts durch Tausch. Das Geld bleibt im Koffer liegen, ohne dass sie davon Gebrauch machen»[4].

Ausser diesen zwei Stämmen waren auf den anderen Gebirgen des Festlandes Griechen ansässig, wo sie sicherer als in den Ebenen lebten und ihre Freiheit geniessen konnten[5]. So waren die Berge

[1] S. Vaudoncourt, S. 117. Pouqueville, Bd. II, S. 586.

[2] «Der öffentliche Ofen ist immer geheizt; er dient den Reichen und den Armen zur Küche, die zu jeder Stunde ihr Brot, ihre Schüssel mit Fleisch, Fischen, Gemüsen, Zwiebeln und alle Ragouts dahin bringen können». S. Vaudoncourt, S. 117.

[3] Vgl. Vaudoncourt, S. 119. Pouqueville, Bd. II, S. 585.

[4] Vgl. Pouqueville, Bd. II, S. 590.

[5] S. v. Maurer, das griechische Volk, Bd. I, S. 6 ff. 86 123 ff. Ihre Dörfer hiessen «Kephalochoria». Heimbach, Griechisch-

dichter bevölkert als die fruchtbaren Ebenen. In den wilden Schluchten des Olymps, des Pindos, der Ossa, des Pelion, hatte sich eine grosse Anzahl freier Dörfer gebildet, die in Gemeinden zusammengeschlossen waren, bei welchen die alten Traditionen fortgepflanzt wurden[1]. Diese Gemeinden waren neben der Kirche der einzige politisch-nationale Organismus des Griechentums auf der ganzen Halbinsel; sie haben durch ihre Organisation ihre Freiheit erhalten und waren dem Sultan jedes Mal durch ein besonderes Abkommen tributpflichtig. Ihr charakteristisches Merkmal ist die Ausgleichung der inneren Gegensätze zwischen den früheren Häuptlingen und den Bauern, um gegenüber dem türkischen Pascha stärker zu erscheinen[2]. «Die feudale Verfassung entwickelte sich zu einer patriachalischen; es gab Stände, ohne dass sich daraus Standesrechte entwickeln konnten, wie im germani-

römisches Recht, in Ersch und Grubers Enzyklopädie. Bd. 57, S. 32. Τσοποτός, Γῆ καὶ γεωργοὶ τῆς Θεσσαλίας κατὰ τὴν Τουρκοκρατίαν S. 46. u. a.

[1] S. v. Maurer, a. a. O. Bd. I, S. 10. Μοσχοβάκη, Τὸ ἐν Ἑλλάδι δημόσιον δίκαιον ἐπὶ Τουρκοκρατίας S. 68 ff. Vgl. hauptsächlich: Urquhart, La Turquie, traduction francaise par Raymond, Paris 1836 Bd. I, S. 1-141.

[2] Oft genug gingen jedoch die Primaten Hand in Hand mit den Türken, um das niedere Volk auszubeuten. S. Villemain, Essai historique sur l'Etat des Grecs depuis la conquête musulmane. S. 187, 273, 270; sie wurden auch oft von der Bevölkerung «christliche Türken» benannt. S. Mendelssohn, Geschichte Griechenlands. Bd. I, S. 6. Doch sind Aufstände des Volkes gegen die Primaten nicht häufig. S. Ἱστορία τῆς Τήνου, μεταφρασθεῖσα ἐκ τοῦ Γαλλικοῦ ὑπὸ Δ. Μαυρομαρᾶ. Ἀθῆναι 1888. S. 19. Vgl. auch: M. Γρηγοροπούλου, Ἡ νῆσος Σύμη. 2α ἔκδ. Ἀθῆναι 1877. S. 34.

schen Mittelalter»[1]. Die früheren Häuptlinge wurden Gemeindevorsteher, Primaten; diese letzten unterschieden sich in Zivil- und Militärprimaten. Die Zivilprimaten (Demogerontes, Archontes, Gerontes[2], Proestoi[3], im allgemeinen Hodzabaschis) sorgten für die Einnahme der Zehnten und der anderen Lokaleinkünfte, aus welchen der jährliche Tribut an den Sultan bezahlt wurde, und waren zugleich die Verwalter des Gemeindevermögens. Sie schlichteten die unter den Griechen entstandenen Händel, überwachten die Aufrechterhaltung der Ordnung und bemühten sich, einerseits die der türkischen Regierung gegenüber eingegangenen Verbindlichkeiten zu erfüllen, anderseits ihre Rechte und Privilegien unangefochten zu bewahren[4]. «Ihre Macht stützte sich auf Grundbesitz, auf den Inseln wohl auch auf anderen Reichtum. Ihre Leute sind die Bauern, welche ihnen das Feld bestellen; auf den Inseln die Matrosen; allenthalben ihre Verwandten und Familien»[5]. Der Tribut bestand teils aus einer fixen Summe Geldes, teils aus Naturalien (Schwämme, Mastix, u. s. w.); die Zehnten waren immer Naturalabgaben und wurden unter Aufsicht

[1] Vgl. v. Maurer, Bd. II, S. 24 ff.

[2] S. Pouqueville, a. a. O. Bd. IV, S. 176.

[3] S. v. Maurer, a. a. O. Bd. I, S. 62.

[4] Vgl. v. Maurer, a. a. O. Bd. I, S. 125.

[5] S. v. Maurer, a. a. O. Bd. II, S. 24 ff. Vgl. auch Bd. I, S. 47. «Jeder Hodzabaschi hatte selbst wieder eine Art von Hofhaltung, ähnlich der des Pascha. Sie bestand aus einem Sekretär (Grammatikos) der eigentlich die dem Primaten obliegenden Geschäfte besorgte, da dieser im allgemeinen nicht schreiben konnte. Ferner aus einem Arzt (Kaloyatros), aus einem Geistlichen, und aus einer oft zahllosen Menge von Dienerschaft».

der Primaten und der Spahis, der türkischen Steuereinnehmer, erhoben.

Am meisten war die Selbstverwaltung der Gemeinden im Peloponnes schon seit der venezianischen Herrschaft verbreitet. Die Primaten waren wie kleine Fürsten, die sogar öfter die Zentralgewalt der Paschas übertrafen[1]; sie wurden von den ältesten und angesehensten Einwohnern gewählt. Die Bauern mussten ihnen verschiedene Dienste wie: Ackerbestellung, Fällen von Holz, Scheeren und Schlachten von Hämmeln u.s.w, sowie auch, auf ihr Ersuchen, Gemeindefronden, wie zum Bau von Kirchen, zum Pflastern von Strassen, zum Brunnenbau leisten[2]. Die Primaten nahmen die Steuern ein, von welchen sie den grössten Teil den Paschas überbrachten. Oft betrachteten sie die Bauern ungefähr wie Leibeigene, mehr aber im patriarchalischen Sinne; deswegen fehlte diesen Gemeinden nicht der Schein einer Freiheit, die viel gerühmt worden ist[3].

Ähnliche Verhältnisse herrschten auch auf den Ägäischen Inseln. Dort hiessen die Primaten Nikokirei (oikos, kyrios), Archontes und Epitropi[4]; sie

[1] Vgl. Thiersch, de l'état de la Grèce. Bd. I, S. 218.

[2] Vgl. Urquhart, a.a.O. Bd. I, S. 55. Über die verschiedenen Frondienste in Kreta vgl. Κρητικὰ συμβόλαια, ἐκδιδόμενα ὑπὸ Στ. Ξανθοπούλου. Ἡράκλειον 1912. Auf der Insel Tinos wurde ein Bauer von den Primaten beauftragt den Brunnen des Dorfes zu reinigen, dafür bekam er von jedem Haus ein Ει. S. Ἱστορία τῆς Τήνου, ὑπὸ Δ. Μαυρομαρᾶ S. 39.

[3] Vgl. Παπαρρηγόπουλος, Ἱστορία τοῦ ἑλλην. ἔθνους. Bd. V. S. 545. Τρικούπης, Ἱστορία τῆς ἑλλην. ἐπαναστάσεως. Ἔκδοσις 2α. Bd. I, 54.

[4] S. Μοσχοβάκη a.a.O. S. 131. v. Maurer, a.a.O. Bd. I, S. 77. Τρικούπης a.a.O., Bd. I, S. 144.

waren reichgewordene Schiffer und Kaufleute, die nachher beständig auf den Inseln blieben, um ihre Güter und die Gemeindesachen zu verwalten. Durch ihre Berührung mit auswärtigen Völkern erwarben sie sich Kenntnisse und Bildung, erhoben sich über das übrige Volk, gelangten zu grösserem Ansehen und dadurch zu grösserem Einfluss. Eine zweite Klasse waren die Kapitanei; sie führten die Schiffe der Primaten und waren meist aus ihrer Verwandtschaft. Schliesslich kam noch das niedere Volk[1], welches ihre Matrosen bildete und ihnen das Holz für den Schiffbau zu fällen und ihre Schiffe zu bauen hatte; auf anderen Inseln mussten sie dieselben Dienste für den türkischen Pascha leisten[2].

Noch urwüchsiger war die Verfassung der Manioten am südlichen Ende des Peloponnes, die bis vor

[1] Vgl. v. Maurer, Bd. I, S. 8, 49, 52. «Auf den Inseln Hydra und Spezzia werden die Einwohner in drei Klassen geteilt: in Primaten, Schiffskapitäne und Matrosen. Primaten heissen die reichen Kapitalisten auf der Insel. Ihre Würde war nicht erblich, vielmehr musste diese Würde von jedem für seine Person errungen werden. War ein Schiffskapitän durch gute Handelsspekulationen reich geworden, so pflegte er gewöhnlich ein grosses Haus auf der Insel zu erbauen und sich häuslich niederzulassen. Übergab er nun dazu noch einem anderen Schiffskapitän die Leitung seines Schiffes, so war er von nun an Primate».

[2] So z. B. auf Rhodos; «die beständigen Frohndienste, welche ihnen der Nazir (Gouverneur) auferlegt, überhäufen sie mit Arbeiten. Dieser Aufseher über das Seewesen gebraucht sie den grössten Teil des Jahres, das Holz zu fällen, dessen er zum Bau der Karavellen benötigt ist. Sie müssen ihm das Holz mit unsäglicher Mühe bis nach der Stadt liefern, und er bezahlt ihnen für den Transport eines grossen Baumes nur fünfzehn Sols!» S. Choiseul Gouffier, Voyage pittoresque dans la Grèce. Paris 1782, S. 194. Vgl. auch Savary, Reise nach Griechenland. Nürnberg 1789, S. 38.

einigen Jahren in ihren wesentlichen Zügen erhalten blieb. «Die Einwohner bilden zwei scharf getrennte Klassen, die Fameyes (Familien) und die Nikliani (die Adligen). Viele Familien waren um eine Nikliani-Familie als Untertanen konzentriert und wohnten rings um ihre befestigte Burg»[1]. Da die Nikliani sich untereinander in beständigem Kampfe befanden, so war diese Verfassung hauptsächlich auf militärische Grundlage gestützt; im übrigen waren die Manioten vollständig unabhängig von den Türken[2].

Die Landbevölkerung stand unter viel schlechteren Verhältnissen[3]. Gleich nach der Eroberung Griechenlands durch die Türken wurden die Eigentumsverhältnisse auf Grund und Boden nach türkischem Kriegsrecht und je nach dem Widerstand, den die Einwohner geleistet hatten, geregelt[4].

---

[1] S. Μοσχοβάκη a. a. O. S. 131.

[2] Vgl. v. Maurer a. a. O. Bd. I, S. 71. «Die ganze Abhängigkeit der Manioten von der türkischen Regierung bestand darin, dass dieselben einen jährlichen Tribut von 4000 Piastern bezahlen sollten». Vgl. auch Τρικούπης, a. a. O. Bd. I, S. 48.

[3] S. ausführliche Beschreibung über Thessalien: Pouqueville, Bd. III, S. 1-100. Philippson, Thessalien (geogr. Zeitschr. 3. 1897). N. Γεωργιάδη, Ἡ Θεσσαλία, Ἀθῆναι 1880. Δ. Τσοποτός, Γῆ καὶ γεωργοὶ τῆς Θεσσαλίας κατὰ τὴν Τουρκοκρατίαν, Βόλος 1912. Über türkische Bodenverfassung, hauptsächlich bei Τσοποτός, a. a. O. Vgl. auch Laveleye, die Balkanländer, Leipzig 1888. Bd. I, S. 173 ff. Bücher-Laveleye, das Ureigentum, S. 488 ff. Arslanian, Eine historisch-nationalökonomische Studie über das System des ländlichen Grundeigentums im Osmanischen Reiche. Leipzig 1888. N. Μοσχοβάκης, a. a. O S. 23 ff. N. Ἐλευθεριάδης, Ἡ ἀκίνητος ἰδιοκτησία ἐν Τουρκίᾳ. Ἀθῆναι 1903.

[4] Über diese Art der Unterwerfung der eroberten Länder, vgl. hauptsächlich v. Maurer a. a. O: Bd. I, S. 123 f: «Nachdem die

So gab es noch selbst in Thessalien in den ersten Zeiten der türkischen Herrschaft viele griechische Grundbesitzer und eine ganze Anzahl kirchliche Güter, hauptsächlich Klostergüter. Die Türken teilten das Land in Lehen (Ziamet und Timar) ein, die den Agas und Spahis zur Nutzziehung der betreffenden Steuern auf Lebensdauer[1] abgegeben wurden, auf

Griechen unter die türkische Herrschaft gefallen waren, konnten sie dennoch einige Trümmer von ihren politischen Rechten erhalten; diese waren verschieden von einem Lande zum anderen, sowohl der Anzahl als der Wichtigkeit nach, je nach der Art wie jedes Land unterworfen war. Die nacheinander folgende Herrschaft von verschiedenen Völkerschaften, welche im Mittelalter schwer auf dem Orient ruhte, hatte die Zerstückelung des griechischen Reiches und die Einteilung Griechenlands in mehrere kleine Staaten zur Folge, die notwendigerweise die Beute eines stärkeren Feindes werden mussten. Durch die häufigen Einfälle wurden die Ebenen entvölkert und verwüstet, und die Eingeborenen fanden nur noch im Gebirge ein Asyl. In diesem Zustande der Zerstückelung wie in alten Zeiten befand sich Griechenland, als die Mohamedaner kamen; die Türken hatten damit begonnen das offene Land und die Ebenen zu erobern, um sich daselbst niederzulassen; die Gebirgsbewohner sahen sich demnach gezwungen, die Oberherrschaft des Sultans anzuerkennen. Sie unterwarfen sich durch Verträge, welche ihnen mehrere wichtige Privilegien garantierten. Es wurde ihnen namentlich das Recht, sich selbst zu regieren, sowie das Recht, im eigenen Lande die Ordnung aufrecht zu erhalten, anerkannt».

[1] Vgl. Andréadès. L'administration financière de la Grèce sous la domination turque. Paris 1910, S. 12. «La féodalité turque différa de la féodalité européene en ce que le pouvoir central fut toujours assez fort pour empêcher les terres féodales de devenir entièrement héréditaires». Vgl. den interessanten Vergleich zwischen orientalem und occidentalem Lehnswesen bei: Urquhart, Der Geist des Orients. (deutsche Übersetzung von Buck, Tübingen 1839) Einleitung S. XVII.

Grund militärischer Gegenleistung[1]. Erst allmählich und je schwächer die Zentralgewalt wurde, wandelten sich diese Güter in Tschifliks und Wakufs um[2]. Die Grundbesitzer siedelten meist in die Bergdörfer. Viele freie Bauern wurden Tschifliksbauern; diese letzten unterstanden unmittelbar ihren Grundherren und der türkischen Verwaltung, hatten selbst keine sozialen Unterschiede und auch keine politischen Freiheiten und waren dem Haratsch, der Kopfsteuer, unterworfen[3].

[1] Die Inhaber der Ziamet hatten 15, die der Timar 2 Reiter zum Heere des Sultans zu stellen. Es bestanden:

in Morea	109	Ziamet	und 342	Timar
» Euböa	12	»	» 188	
» Thessalien	60	»	» 344	»
» Epirus	62	»	» 345	

Vgl. Hopf, Geschichte Griechenlands in Ersch und Grubers Enzyklopädie, Bd. 86, S. 189. Τσοποτός, a. a. O. S. 116 f.

[2] Vgl. Τσοποτός, a. a. O. S. 95 f. Nach dem Seri, dem heiligen Gesetz, waren die ohne Widerstand unterworfenen Völkerschaften, welche die vorgeschriebenen Steuern und Abgaben bezahlten, frei. Ihre Leibeigenschaft verdanken also die thessalischen Bauern nicht der türkischen Eroberung; dieselbe war schon während des byzantinischen Zeitalters vorhanden und wurde von den Türken nur beibehalten. Ähnliche Verhältnisse herrschten in Böotien, in Euböa und auf einigen Inseln.

[3] Eine interessante Schilderung für die Art der Erhebung dieser Steuern noch am Ende des 17. Jahrhunderts bei Spohn et Wheler, Voyage d'Italie, de Grèce et du Levant fait aux années 1675/76. Bd. II, S. 32. «Es gab einen Türken unter ihnen, der ein Stück Papier in der Hand hielt und 5 kleine Steine vor einen jeden legte; dann sammelte er sie, zählte und notierte sie auf dem Papier, damit die Zahl der Steine am nächsten Tage in ebenso viele Piaster von diesen armen Leuten umgewandelt würde; dieser Türke war der Steuereinnehmer»

Viel erdrückender für die Tschifliksbauern, die sog. Kolligen, waren die verschiedenen Frondienste und Geschenke, welche sie dem Grundherrn zu leisten hatten; sie mussten ihm Milch, Eier und Hühner in Quantitäten, die durch alte Sitten geregelt waren, geben, ferner verschiedene Dienste leisten (ἀγγαρίες), von denen die hauptsächlichsten folgende waren: das Bestreichen der Wände vom Hause des Grundherrn mit Lehm (παλάμισμα), das Reinigen der Wohnung desselben, das Vorbereiten seiner Mahlzeiten und verschiedener Lebensmittel (τραχανᾶ, μπουλουγοῦρι); dies alles war Frauenarbeit. Die Bauern mussten Holz fällen und es nach dem Hause schaffen, ferner Reparaturen an demselben vornehmen, Ziegelsteine verfertigen, u.s.w.[1]. Ausserdem mussten sie, nachdem die Zehnten in einer für den Bauer sehr erdrückenden Weise abgezogen waren[2], dem Grund-

[1] Vgl. Τσοποτός, a. a. O. S. 124. Jedoch war die lästigste von allen Fronden diejenige, die man Paraspori nannte. Danach war nämlich der Bauer verpflichtet, zum ausschliesslichen Vorteil des Eigentümers oder dessen Vertreters und Aufsehers (Sumbasi), einen grossen Teil des fruchtbarsten und zu diesem Zweck vorbehaltenen Grund und Bodens zu bebauen. Er musste ihn besäen, ernten, die Früchte bereiten und ganz an den Eigentümer abliefern, ohne etwas für die Unkosten abziehen zu dürfen. Nur allein den Zehnten bezahlte der Eigentümer den Spahis. Vgl. Maurer, I, S. 157.

[2] Vgl E. de Vogué, La Thessalie (Revue des deux Mondes, 1879, Bd. 31, S. 25). Depping, La Grèce. 4 vol. Paris 1823. Bd. I, S. 87. Τσοποτός, a. a. O. S. 104. «Die Bauern waren verpflichtet die Zehnten bis zum nächsten Markt zu transportieren, oder bis zum Lagerhaus des Spahis, wenn es nicht entfernter als einen Tagesmarsch war, oder wie im Sandjak von Trikala in Thessalien, ein Lagerhaus in dem Dorfe zu bauen, wenn sie dies vorzogen».

herrn ein Drittel oder auch die Hälfte des Ertrages abgeben, je nachdem er ihnen die Saat lieferte oder nicht[1]; dem Bauer gehörten nur die Arbeitsgeräte, die er selber verfertigte; er durfte oft kein Vieh züchten.

So waren die einzelnen Bevölkerungsteile Griechenlands sehr verschieden, Verfassung und Verwaltung derselben äusserst dezentralisiert, obwohl sie unter einer politischen Herrschaft mit starker Zentralisation standen. Als einzige grössere Organisation unter der christlichen Bevölkerung finden wir die Kirche. Ihre Zentralgewalt lag in der Person des Patriarchen von Konstantinopel und wurde vom Sultan anerkannt; somit konnte sie ihre alten Privilegien aufrechterhalten und besass in den ersten Zeiten der türkischen Herrschaft sehr ausgedehnte Domänen[2]. Noch bis vor der Befreiung gab es in Griechenland 400 Klöster[3]; sie wurden als Zufluchtsstätten und Versorgungsanstalten betrachtet und gesucht. «Die Mönche selber bebauen den grössten Teil der Äcker, die, meistens von den Klöstern entlegen, einzelnen Mönchen zur Bestellung auf halben Ertrag (als Kolligen) übergeben werden. In der Regel bewohnt nur ein kleiner Teil der Mönche das eigentliche Kloster, die anderen leben zerstreut auf den Vorwerken (Metochen), oder ziehen umher, den Anbau entfernter Besitze zu überwachen und die

[1] Vgl. Arslanian, a. a. O. S. 49. Decasos, Die Landwirtschaft im heutigen Griechenland. Berlin 1904, S. 49.

[2] Vgl. hauptsächlich Τσοποτός, a. a. O. S. 63 ff.

[3] Vgl. Brandis, Mitteilungen über Griechenland, Bd. III, S. 213 ff.

Pachten für das Kloster einzutreiben»[1]. Neben diesem ausgedehnten Klosterbesitz übte die höhere Geistlichkeit einen grossen Einfluss auf das Volk. «Die Bischöfe bildeten eine Art bürgerlicher und religiöser Polizei. Bei ihnen holte sich der Grieche in allen wichtigen Angelegenheiten des Lebens, bei Kauf und Verkauf, bei Abfassung von Testamenten, Bestellung von Vormundschaften, ja selbst bei Piraterie und Strassenraub Rat oder Beistand; bei ihnen fand er, ehe er sich zum äusserten entschloss, ehe er die Entscheidung des türkischen Kadis in bürgerlichen Streitigkeiten anrief, die Hoffnung auf milden und billigen Ausgleich des Streites. Die richterliche Gewalt in Zivilsachen, welche der Geistlichkeit nach neuerem römischen Recht zustand, verblieb ihr auch unter türkischer Herrschaft. Mit ausdrücklicher Erlaubnis des Sultans zog sie die Ehe- und Erbschaftsangelegenheiten vor ihr Forum; hier waren die Bischöfe nicht nur Schiedsrichter, sondern sie bildeten den Gerichtshof, vor dessen Urteil nur an die Synode und den Patriarchen appeliert werden konnte»[2]. So stand neben den Primaten und dem Volke die Geistlichkeit da; die Priester bildeten ein versöhnendes Element jedes Mal, wenn Streitigkeiten entstanden; oft jedoch benutzten sie ihren Einfluss, um die Macht der Primaten zu unterstützen.

Wie die einzelnen Bevölkerungsteile, so waren notwendigerweise die Kulturverhältnisse in Griechen-

[1] Vgl. Brandis, a. a. O. Bd. III, S. 213.

[2] S. Mendelssohn, a. a. O Bd. I, S. 11. Vgl. auch v. Maurer a. a. O. Bd. I, S. 53, 93 ff.

land sehr verschieden; auch in dieser Beziehung fällt der Gegensatz zwischen der Bevölkerung der Berge und der Ebenen ins Auge. Die Bergbauern, wie auch die Inselbewohner konnten die Vorteile ihrer relativen Freiheit geniessen; zerstreut in abgelegenen Dörfern lebten sie ruhig von dem Ertrag ihrer Felder, Weinberge und Olivenbäume. Sie bildeten um ihre Primaten eine Art patriarchalischer Grossfamilien, halfen sich gegenseitig und betrachteten mit Verachtung die Einwohner der Ebenen; diese letzten standen noch auf der niedrigsten Kulturstufe, lebten in einer beständigen Unsicherheit und in primitiver Bedürfnislosigkeit.

Im allgemeinen stand Griechenland während der türkischen Herrschaft ganz vereinzelt, fern von jedem Verkehr und ohne jegliche höheren Kultur- und Geistesbedürfnisse, ohne jegliche andere Betätigung seiner Einwohner, als die zum Lebensunterhalt notwendige. Überall herrschte die tiefste Unbildung, lesen konnte höchstens der Pfarrer; «wer schreiben kann, trägt als Zeichen dieser hohen wissenschaftlichen Fähigkeit im Gürtel ein Tintenfass mit umher».[1] Noch im 17. Jahrhundert sagte Guilletière: «vous pouvez bien vous imaginer que des gens qui d'une volonté déterminée se proposent le voyage d'Athènes, doivent être du moins des demi-savants. Le pays est si pauvre, qu'on n'y va guère par des motifs mercenaires et il ne peut accomoder que des gens d'étude, comme nous».[2]

[1] S. Mendelssohn, a.a.O. Bd. I, S. 15.

[2] S. Guilletière, Athènes ancienne et nouvelle. 3e Ed. Paris, 1676. S. 8.

Erst in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts fing das Kulturniveau an sich zu heben, im Zusammenhang mit dem wirtschaftlichen Aufschwunge um jene Zeit.

2. Wirtschaftliche Verhältnisse

Dieselbe Dezentralisation wie im politischen, finden wir auch im wirtschaftlichen Leben Griechenlands vor der Befreiung; wie die Gemeinden der einzige politische Organismus waren, so bildete auch das Haus die Grundlage der nationalen Wirtschaft, und selbst in den Städten herrschte noch die hauswirtschaftliche Verfassung der Wirtschaft.

In allen Reisebeschreibungen über Griechenland, die wir schon seit der Renaissance, besonders aber seit Anfang des 18. Jahrhunderts besitzen, finden wir, obwohl sich die meisten mit Tempeln und Trümmern beschäftigen oder die Volkssitten und Gebräuche der Neugriechen im Vergleich zu den alten beschreiben, auch viele zerstreute Notizen über wirtschaftliche Dinge. Wenn trotzdem auch die wirtschaftlichen Verhältnisse des Landes erwähnt werden, so wird meist nur über die Landwirtschaft und den Handel gesprochen, mit dem Hinweis, dass das Land nie vermocht hat eine Industrie zu bilden; darunter meinte man, wie es auch oft heisst, hauptsächlich die Manufakturen, welche gewiss in Griechenland nicht vorhanden waren. Dass aber, entsprechend der damaligen Kultur- und Wirtschaftsstufe, die gewerbliche Tätigkeit noch eng an das Haus gebunden war und der Hausfleiss einen Ersatz für die noch fehlenden

höheren Gewerbestufen bildete, konnte man damals, bei der häufigen Verwechslung der Begriffe, nicht einsehen.

Der Handel selbst hatte für die damaligen Verhältnisse eine gewisse Bedeutung erlangt, hauptsächlich während der letzten Hälfte des 18. Jahrhunderts und ist dem Aufblühen der griechischen Schifffahrt, besonders seitdem sie unter dem Schutze Russlands stand (1779), zu verdanken; mit dem Untergange des französischen Handels, während der Revolution und während der Kontinentalsperre, erreichte die Entwicklung der griechischen Seeschifffahrt ihren Höhepunkt. Die griechischen Schiffe vermittelten jedoch zum grössten Teil den Handel der grösseren Mittelmeernationen.[1] Im Innern des Landes war der Handel sehr gering und die Verkehrsverhältnisse überaus schlecht. Bis zu den 30er Jahren des vorigen Jahrhunderts gab es in Griechenland keine einzige fahrbare Strasse, kein einziges Fuhrwerk, selbst nicht in den Städten. Aller Transport fand auf Maultieren statt; für weitere Entfernungen kam trotz der stark entwickelten Piraterie immer der Seeweg in Betracht. Auch der Karawanenhandel, der in den anderen Teilen des osmanischen Reiches zu grösserer Bedeutung gelangte, konnte sich in Griechenland nicht recht

[1] Nach Pouqueville, a. a. O. Bd. V, S. 68-71, zählte die griechische Handelsmarine im Jahre 1813: 615 Schiffe mit 153 580 Tonnen, 17 526 Matrosen und 5878 Kanonen. Davon gehörten dem kleinen Inselchen Hydra allein 120 Schiffe von 45 000 Tonnen, mit 5400 Mann Besatzung und 2400 Kanonen. Doch sind diese Angaben mit Vorsicht aufzunehmen Vgl. auch Mendelssohn, a. a. O. Bd. I, S. 67. Τρικούπης, a. a. O. Bd. I, S. 147

entwickeln. Die einzige grössere Karawanenstrasse war die von Larissa über Saloniki nach dem Innern Mazedoniens bis nach Budapest und Wien.

Wichtiger war der periodische Handel in Form von Messen und Jahrmärkten; diese fanden gewöhnlich im Herbst oder zu Ostern statt und waren mit religiösen Festlichkeiten verbunden. Im nördlichen Griechenland und Mazedonien gab es jährlich 10 grössere Jahrmärkte, die von 3 bis zu 20 Tagen dauerten[1]. Hierher strömten die Bauern, besonders die Bergbewohner und die Kaufleute einer sehr weiten Umgegend. Die ersten kauften Maultiere und Vieh, Kupfergeschirr für die zu verheiratende Tochter, bedruckte französische Tücher für die Sonntagskleider der Frauen und in guten Jahren noch ausländische Galanteriewaren: eine Uhr, einen Spiegel oder ein farbiges Bild «aus Deutschland». Die Kaufleute versorgten sich mit Reis, Kaffee, Gewürzen und sonstigen Kolonialartikeln, mit Tüchern und Metallwaren für ihre kleinen Kramläden.

Die hauptsächlichsten Produkte, die aus- und eingeführt wurden, sind folgende[2]:

Ausfuhr: Rosinen und Korinthen, Wein, Öl, rohe Baumwolle, Seide und Schafwolle, Wachs und Honig, Eicheln, Schaf- und Ziegenkäse, Orangen und getrocknete Feigen, Seife, Tabak, Häute und Felle, Mastix, Schwämme und Korallen, Salzfische.

Einfuhr: Getreide, Zucker, Kaffee und Gewürze, bedruckte Leinewand, baumwollene und seidene Stoffe,

[1] Vgl. Vaudoncourt, a.a.O. S. 142.

[2] Vgl. Vaudoncourt, S. 138ff. Hopf, a.a.O. Bd. 86. S. 190.

Wolltücher, besonders von der feinen Art, Pelzwerk und Galanteriewaren, Porzellan, Papier, Metallwaren wie: Uhren, Nadeln, u.s.w.

Auch manche statistische Zusammenstellungen sind uns erhalten geblieben; bei Beaujour[1] finden wir eine Tabelle des Handels Griechenlands nebst Mazedoniens nach Ein- und Ausfuhrländern für das Ende des 18. Jahrhunderts:

Länder	Ausfuhr aus Griechenland (Wert in Piastern[2])	Einfuhr nach Griechenland (Wert in Piastern[2])
England	558 320	558 320
Deutschland . . .	4 663 000	1 544 550
Italien	1 150 000	644 400
Holland	140 000	100 400
Russland	1 000 000	960 000
Frankreich	1 310 000	1 163 000
Summa . . .	8 821 320	4 970 670

Auch von Kreta besitzen wir eine interessante Schilderung seines damaligen Handels: es wurden jährlich 24 Fahrzeuge mit Öl beladen. «Diese führen, eines in das andere gerechnet, 150 Tonnen und ihre Ladung kostet ungefähr 90 000 Livres. Von diesen

[1] S. Beaujour, a.a.O. Bd. II, S. 163.

[2] Nach heutigem Wert 20 Pfg. damals ungefähr 1 Fr. Vgl. darüber Andreadès, a.a.O. S. 5. Pouqueville, a.a.O. Bd. III, S. 442. Vgl. auch Τσοποτός, a.a.O. S. 152 ff. Σ. Βυζάντιος, Ἡ Κωνσταντινούπολις, Τόμ. Γ. S. 251 ff.

Schiffen gehören nur fünf fremden Nationen an und was sie ausführen, beläuft sich auf 450 000 Livres. Die übrigen 19 Schiffe sind von Marseille und ihre Ladung beträgt 1 710 000 L. Die in Kanea ansässigen französischen Kaufleute kaufen überdies alljährlich an Wachs und verschiedenen anderen Artikeln für 80 000 Livres ein; das macht alles zusammen 2 240 000 Livres»[1]. Als aus Frankreich eingeführte Artikel werden languedokische Tücher für 450 000 Livres, Zucker, Kaffee u. a. für etwa 100 000 L. bezeichnet. Selbst die doch für damalige Verhältnisse sehr bedeutende Seidenausfuhr des Peloponnes, die gegen Mitte des 18. Jahrhunderts ihren Höhepunkt erreichte, war nicht grösser als 110 000 Oka und sank am Ende des Jahrhunderts auf 35 000 Oka im Wert von 407 000 Piaster[2].

Wie aus diesen Angaben ersichtlich ist, war der Handel Griechenlands vor dessen Befreiung ein aktiver und bewegte sich in geringem Rahmen. Die aus- und eingeführten Artikel zeigen, wie wenig noch das Land entwickelt war; die ersten sind ausschliesslich Produkte der Urproduktion und des Hausfleisses.

---

[1] S. Savary, a. a. O. S. 197. Vgl. auch Depping, a. a. O. Bd. IV, S. 83. «Avec une abondance de matières premières telles que la soie, le coton, la laine, etc. les Crétois n'auraient pas besoin d'importer presque aucune marchandise s'ils en fabriquaient eux-mêmes; mais c'est un effort qu'on ne peut attendre d'un peuple courbé sous le joug des satrapes ottomans. D'un autre côté ils sont trop pauvres pour acheter beaucoup des étrangers, et c'est ce qui explique comment la balance du commerce est encore en leur faveur». Vgl. auch Olivier a. a. O. Bd. II, S. 359.

[2] Vgl. Scrofani, Voyage en Grèce, Bd. III, Pl. 10 A.

Die Einfuhr blieb weit hinter der Ausfuhr zurück bestand hauptsächlich aus französischen Tüchern, Kolonialwaren und einigen Industrieartikeln, die blos den höheren Bevölkerungselementen zugute kamen. Der Zucker war ein Luxus, Kaffee in vielen Gegenden noch unbekannt; Salzfische, die ein Hauptnahrungsmittel bildeten, und Salz führte man von den Inseln ein. Gegenstände wie Gläser, Teller, Lampen, Fensterscheiben etc. waren höchst selten. Sonst wurde alles im Lande selbst produziert und konsumiert. «Les objets de première nécessité se fabriquent tous dans la Grèce: la tannerie, la teinturerie, la tisseranderie en coton et en soie et autres arts mécaniques sont pratiqués en détail dans les ménages avec assez d'habileté»[1]. Für die damaligen Verhältnisse in Griechenland hatte Pouqueville Recht zu sagen: «Dans le commerce on chercha de tout temps les commodités plutôt que les nécessités de la vie»[2].

Neben dieser geringen Bedeutung des Handels gab es keine Städte, die als Mittelpunkt für wirtschaftliche Produktion und Konsumtion hätten gelten können. Es hatten sich zwar in Thessalien einige Orte schon seit dem 18. Jahrhundert entwickelt: Tyrnawo war, nach Pouqueville, eine richtige Industriestadt[3]; Ambélakia und Agia pflogen Handelsbeziehungen mit Wien[4]. Doch wie aus ihrer ge-

[1] S. Depping, a. a. O. Bd. I, S. 63.

[2] S. Pouqueville, a. a. O. Bd. III, S. 455.

[3] S. Pouqueville, a. a. O. Bd. III, S. 48.

[4] Vgl. Pouqueville, Bd. III, S. 62. «Cette ville se présente comme un oasis civilisé au milieu de la barbarie. Séjour de 800 familles chrétiennes, auxquelles la terre prodigeait les trésors qui

ringen Einwohnerzahl ersichtlich ist (sie zählten ungefähr je 3 bis 4000 Einwohner), konnten sie nur eine lokale Bedeutung haben. Die Familien, die in diesen Städtchen wohnten, waren früher Kleinbauern. Günstige Handelsbeziehungen[1] gaben ihnen den Anlass, gewisse Produkte des Hausfleisses, wie Wolle, baumwollene Gespinste, Seide, Leder etc. auch für den Markt zu produzieren. Die guten Erfolge hatten

suffisaient à leurs besoins; mais les arts parurent et avec eux la soif du gain éveilla d'autres interêts. Au lieu d'exporter en nature, comme par le passé, leurs soies et leurs cotons, on voulut les filer, les teindre sur les lieux et on ouvrit des communications avec l'Allemagne. Des maisons grecques s'établirent à Vienne et comme les résultats furent heureux, les habitants d'Agia voulurent tous être marchands, manufacturiers ou teinturiers. On ne tarda pas à dédaigner et à négliger l'agriculture. Et comme on était riche en espèces, au lieu de déguiser leur fortune, ils bâtirent des palais. Faillites, procès dévorants, dissensions domestiques suivirent bientôt. Et comme personne ne voulait retourner à la charrue, une misère avilissante succéda au mouvement imprimé par le négoce».

[1] Pouqueville berichtet uns vielfach wie solche Handelsbeziehungen entstanden sind. Vgl. a. a. O. Bd. II, S. 173 ff: «Die Megalowlachiten fingen zunächst an Butter und Käse in die benachbarten Städtchen zu bringen, wie auch die Wolle ihrer Herden an die Kaufleute des Ambrakischen Golfs, die damals Boten (Facteurs) bis nach dem Pindos sandten, zu verkaufen. Bald sahen die Walachen ein, dass es in ihrem Interesse lag, ihre Wolle selbst zu spinnen; später gingen sie weiter und webten auch ihre Gespinste selbst. Sie verkauften ihre Gewebe an die französischen Kaufleute, kamen aber bald auf den Gedanken, ihre Produkte selbst auszuführen und die Objekte zurückzubringen, welche sie in ihren Dörfern benötigten. So haben sich die Megalowlachiten von 1760 bis 1810 überall verbreitet und kamen mit ihren Produkten nach allen Häfen des Mittelmeeres».

sie weiter bewogen, ihr Augenmerk ausschliesslich auf diese Produkte zu richten, freilich zum grossen Schaden der landwirtschaftlichen Produktion. Ihre damalige Gemeindeverfassung hatte eine Organisation der gewerblichen Arbeit und des Absatzes nach auswärts ermöglicht, welcher hauptsächlich die guten Erfolge zu verdanken sind. Dass aber die Bedingungen für eine gewerbliche Spezialisierung noch nicht da waren, zeigt sich in dem baldigen Untergang aller dieser Frühkinder.

Sonst gab es noch einige Städte mit ein paar tausend Einwohnern, darunter aber darf man sich nur grössere Dörfer vorstellen. «Corinthe se compose de 377 maisons disséminées par goupes au milieu des champs labourés. La ville divisée par les champs couverts de moissons, présente au printemps l'aspect de plusieurs grosses fermes entourées de leurs métairies»[1]. Einige andere Orte hatten als Handelsplätze eine gewisse Bedeutung; Patras soll sogar am Anfang des 19. Jahrhunderts ungefähr 16 000 Einwohner gehabt haben[2] und war schon damals der Mittelpunkt der Korinthenausfuhr.

Wichtiger waren dagegen die Städte im Mittelpunkte des Landes, welche Sitz der Behörden waren

[1] S. Pouqueville, a.a.O. Bd. IV, S. 33. Vgl. auch Guys, Voyage littéraire de la Grèce, Bd. I, 2. 28: «Les maisons des Grecs ne sont pas à beaucoup près aussi élevées que les notres; elles n'ont ordinairement qu'un étage. Ainsi, avec l'étendue qu'occupent les jardins, une ville grecque est bien plutôt bâtie et tient infiniment plus d'espace qu'aucune de notres».

[2] Vgl. Griechenland und die Griechen, Leipzig 1821, S. 32. Nach anderen Quellen jedoch zählte es nur 6000 Einwohner.

und in welchen Wochenmärkte stattfanden, wie Trikkala, Larissa, Lamia, Argos und Tripolis. Hier gab es einige Handwerker, die ihre Werkstätten in den engen Gassen am Markte hatten und für ihre Kundschaft in der Stadt und der weiteren Umgegend arbeiteten. Hierher kam der Landmann mit seinen Produkten, die Bergbewohner brachten ihre Gespinste und Gewebe, Wolle, Früchte, Käse; es fand hier ein reger Verkehr zwischen diesen beiden Teilen der Bevölkerung wegen der Verschiedenheit ihrer Produkte statt.

So dienten Handel, Städte und Märkte nur zur Ergänzung der Hauswirtschaft und zur Ausgleichung der natürlichen Unterschiede zwischen den einzelnen Teilen des Landes und ihren verchiedenartigen Erzeugnissen. Die damalige Entwicklung des Handels konnte dem Hausfleiss nicht nachteilig sein; er übernahm die Überschüsse der Hauswirtschaft, hauptsächlich landwirtschaftliche Produkte und versorgte dieselbe mit einigen Kolonial- und Manufakturwaren. An den Markttagen verkehrten die Bauern direkt miteinander. Schliesslich waren auch die Einwohner jener kleinen Städte zum grössten Teil nichts anderes als Bauern.

Wenn Griechenland einige Jahrzehnte früher befreit, und vor allem wenn es auf einer höheren wirtschaftlichen Stufe gestanden hätte, so hätte der Aufschwung am Ende des 18. Jahrhunderts viel mehr ausgenützt werden können und sicher auch tiefere Spuren hinterlassen; die ersten Wirren des Freiheitskrieges hingegen bildeten das Ende jenes Aufschwungs. Den einen grossen Erfolg hat er aber

doch gehabt: er erweckte die Geister und bereitete sie für diese Freiheitskämpfe vor. Der rege Verkehr mit dem Auslande und mit den übrigen freien Völkern machte die Zustände in der eigenen Heimat noch unerträglicher.

Ausserdem ging mit dem wirtschaftlichen Aufschwung auch eine literarische Wiedergeburt zusammen, die das nationale Bewusstsein mit frischen Kräften belebte und die Freiheitsideale der französischen Revolution im Volke verbreitete. So ist es diesen beiden Ursachen hauptsächlich zu verdanken, dass sich Griechenland weit vor den anderen Ländern des Orients voraus in den grossen Kampf um seine Unabhängigkeit gestürzt hat.

II

GRIECHENLAND IM 19. JAHRHUNDERT

Die Lage Griechenlands während der Freiheitskämpfe und unmittelbar nach seiner Befreiung war die denkbar schlechteste, und die ersten Jahre der Freiheit waren schlimmer als je. Die Primaten erhoben noch immer die Zehnten, die in ihre Taschen flossen; viele von ihnen kauften von den Türken ihre grossen Güter und behielten das Tschifliksystem bei, was die Stellung der Bauern nicht verbesserte[1]. Von den provisorischen Regierungen des Aufstandes wurden die Steuern nach Gemeinden verpachtet; es durfte nicht gedroschen werden, ohne dass der Zehntenpächter zugegen oder benachrichtigt war[2]. Durch das Gesetz vom März 1830 wurde auch die Entrichtungsart der Abgaben verändert: anstatt der früheren Naturalzehnten, sollten 10 bis 25 Prozent in Geld bezahlt werden. So lange man aber in Griechenland bares Geld nur mit sehr hohen Zinsen auftreiben konnte, war der geldarme Bauer einfach in die Hände der Wucherer gefallen[3].

[1] Vgl. v. Maurer, a.a.O. Bd. I, S. 441 ff. Mendelssohn, a.a.O. Bd. I, S. 239.

[2] Vgl. Mendelssohn, a.a.O. Bd. II, S. 27.

[3] Vgl. Mendelssohn, a.a.O. Bd. II, S. 31. Dieses Gesetz wurde jedoch wieder aufgehoben (1. März 1831), die Naturalabgaben

Erst in den darauf folgenden Jahren machte Kapodistrias den Versuch, durch Beschränkung der Gemeindefreiheiten und Zentralisierung der Verwaltung die starken Gegensätze zwischen den einzelnen Bevölkerungsteilen allmählich zu vermindern und die Macht der Hodzabaschides zu schwächen; gerade jedoch diese seine Politik hat seine Ermordung durch die alte Primatenfamilie Mavromichalis verursacht[1]. Trotzdem wurden die meisten Bauern befreit, Sicherheit und Ordnung im Lande geschaffen[2].

Kapodistrias hatte den guten Willen gehabt, hauptsächlich Landwirtschaft und Gewerbe und damit den Volkswohlstand zu heben; allerdings wurde von Anfang an jener falsche Weg eingeschlagen, der seither bezeichnend in der Entwicklung der griechischen Volkswirtschaftspolitik ist: die Heilmittel waren sehr schön, aber nicht den tatsächlichen Verhältnissen angepasst. Es sei nur jene berühmte Musterwirtschaft bei Tiryns als Beispiel erwähnt, bei der «jede solide Grundlage versäumt und alles auf den Schein berech-

traten von neuem in Kraft, die Zehnten wurden vom Bruttoertrag erhoben; diese bildeten noch bis in die 50er Jahre die Hälfte aller Staatseinnahmen. Vgl. Leconte, Étude économique de la Grèce. Paris 1847. Damit war zwar den Bauern geholfen, umso schlechter erging es aber dem jungen Staate, dessen Einkünfte auf die schwankende Gunst der Sonne und des Regens angewiesen waren.

[1] Vgl. v. Maurer, a.a.O. Bd. I, S. 455. Ross, Griechische Königsreisen, Bd. I, S. 7. Leconte, a.a.O. S 19. Es handelte sich damals hauptsächlich um Gegensätze zwischen Primaten unter sich, welche durch die neuen Verhältnisse verursacht wurden.

[2] Vgl. Thiersch, de l'état actuel de la Grèce, Bd. I, S. 56.

net war; anstatt von unten auf zu arbeiten, hatte man geglaubt, es sei genug die Formen einer im höchsten Grade vollendeten Agrikultur nachzuahmen. Die hellenische Musterwirtschaft erschien wie ein Rambouillet im kleinen; Pepinière, Gartenschule und Merinoschafe durften wenigstens nicht fehlen»[1].

Diese unpraktische Methode der Reform, die sich immer in derselben Art wiederholt, war das notwendige Gegenstück zu der individualistischen und hauptsächlich auf den Schein gerichteten Weltanschauung und Kulturentwicklung des jungen Hellas. Die Wurzel dieser falschen Stellung gegenüber den Anforderungen einer realistischen Politik muss man hauptsächlich in dem Verhältnis des neuen zum alten Griechenland suchen.

Gleich nach den ersten Heldentaten im Freiheitskampfe von 1821 verbreiteten sich in der kultivierten Welt Mittel- und Westeuropas die zunächst von den Dichtern besungenen Hoffnungen auf eine Wie-

[1] S. Mendelssohn, a.a.O. Bd. II, S. 47. Vgl. auch Bötticher, Auf griechischen Landstrassen. Berlin 1883, S. 145 ff. Auch an aufklärenden Schriften in schönem klassischen Styl hat es nicht gefehlt. Charakteristisch dafür ist auch das Buch von Paläologos über Land- und Hauswirtschaft (Γεωργικὴ καὶ οἰκιακὴ οἰκονομία ὑπὸ Γρηγ. Παλαιολόγου. Ναύπλιον 1833); es formuliert Grundsätze über Pacht und rationelle Landwirtschaft, die der Verfasser aus deutschen und französischen Lehrbüchern entnommen hatte, die aber in keiner Beziehung zu den Zuständen in Griechenland standen. Dieser Umstand, das Verkennen der Volkskultur, wie auch die Anwendung der ungeeignetsten Reformmassregeln, trat in den folgenden Jahren, unter der Regentschaft noch stärker hervor. Vgl. besonders Mendelssohn, a.a.O. Bd. II, S. 426 ff. Leconte, a.a.O. S. 21 ff.

dergeburt jenes vor Jahrhunderten erloschenen Hellas; und nach der Befreiung waren alle einig, dem jungen Volke eine grosse Zukunft vorauszusagen, alle warteten auf einen neuen Glanz der Nachkommen jener alten Welt[1].

Es waren aber Dichterhoffnungen, die über die wirklichen Verhältnisse hinausschwebten. Selbst abgesehen von allen den in den langen Jahrhunderten aufeinanderfolgenden Eroberungen, Einwanderungen und ähnlichen Schicksalen waren allein die Folgen der letzten neunjährigen Freiheitskämpfe sehr tiefgreifend. Ein verwüstetes, verlassenes Land, eine wilde, stark verminderte, und in jeder Beziehung verdorbene Bevölkerung, aus allen möglichen Elementen zusammengesetzt[2], in allen Ecken und auf allen Bergen zerstreut, das war das wirkliche Bild. Deshalb hat es auch nicht lange gedauert, bis jener ersten Begeisterung eine Enttäuschung folgte; der erste Ruf, die Griechen seien keine «Nachkommen»

[1] Vgl. u. a. Guys, a. a. O. Bd. I, S. 187. «Quoique Athènes et Lacédémone n'aient plus de legislateurs, de philosophes, ni de guerriers; quoique la Grèce n'ait plus d'Homère, elle ne laisse pas de conserver son caractère et son génie qui aidés de la liberté, feraient encore renaître de ses cendres les mêmes hommes et les mêmes vertus».

[2] «Es existiert wohl kein Land, in welchem so heterogone Elemente durcheinander brausen, in welchem die Art und der Grad der Bildung so verschiedenartig ist, wie das heutige Königreich Griechenland. Neben dem gänzlichen Mangel an Bildung steht die grösste Verbildung, neben dem vollkommensten Zustande des Mittelalters findet man die allermodernsten Grundsätze über Freiheit und Gleichheit». S. v. Maurer, a. a. O. Bd. II, S. 22-23.

mehr, sondern ein degeneriertes Mischvolk, eine slavische Rasse, hat diese Enttäuschung noch vermehrt[1].

Dagegen protestierten freilich nun die schwer betroffenen «Hellenen»; sie schworen auf ihre echte Abkunft, durch welche sie sich bevorzugt geglaubt hatten. Wissenschaft, Litteratur und das ganze gebildete Griechentum vereinigten sich zu einer heftigen Polemik, um die «patriotische Sache» zu verteidigen[2].

Diese Sorge um die «echte Abkunft» und deren Folgen bilden die interessanteste Seite der neugriechischen Geschichte: sie ist die Ursache einer falschen Kulturentwicklung, die an eine nicht mehr im Volke historisch lebendige Vergangenheit anknüpfen möchte[3].

[1] S. Mendelssohn, a. a. O. I, S. 31 f. «Der begeisterten Teilnahme folgte Abspannung und Ermüdung; man begann sich der eigenen jugendlichen Schwärmerei zu schämen, man war erst blasiert und gleichgültig, dann sogar feindselig gegen die eigenen Ideale, und bald glich die öffentliche Meinung dem Wilden, der mit Steinen nach dem Götzenbild wirft, vor dem er eben gekniet hat. Dieser Unlust an den griechischen Dingen hat Fallmerayer den entsprechenden Ausdruck verliehen: in Griechenland gibt es keine Griechen mehr». Vgl. auch Fallmerayer, Geschichte der Halbinsel Morea während des Mittelalters, 2 Bde. Stuttgart 1830/36, besonders die zwei Vorreden.

[2] Vgl. u. a. Hopf, a. a. O. Bd. 85, S. 100.

[3] Deshalb hat man sie mit künstlichen Mitteln zum Ziel zu führen gesucht; zunächst kommt die bekannte Sprachenfrage in Betracht. Die heutige Volkssprache wurde als «vulgär» bezeichnet und von der Schule ausgeschaltet; an deren Stelle lehrte man den Jungen ausschliesslich das Altgriechische; man hoffte dadurch in einigen Generationen die Sprache des Xenephon wieder einbürgern zu können! Freilich nicht blos dieses Ziel blieb unerreicht,

Der Einfluss dieser Umstände ist viel grösser als man vielleicht geneigt wäre anzunehmen, selbst in dem Kreise, der hier zunächst in Betracht kommt; sie sind zum grossen Teil die Ursache einer individualistischen, auf den Schein berechneten Auffassung des wirtschaftlichen Fortschritts gewesen, haben, wenn auch nicht unmittelbar, die während des ganzen 19. Jahrhunderts falsche Wirtschaftspolitik gefördert und hauptsächlich den grössten Einfluss auf die Volkskultur und die Volkswirtschaft geübt.

Ohnehin besserte sich unter der Regierung des Königs Otto die wirtschaftliche Lage des Landes in sehr erfreulicher Weise. Abgesehen von allen positiven Förderungsmassregeln, die einen geringen Erfolg hatten[1], war die politische Ruhe schon ein starker

---

sondern dadurch wurde auch eine praktische, den heutigen Verhältnissen angepasste Volksbildung unmöglich. Es bleiben noch, nach der letzten Statistik von 1907, 66,27 % der ganzen Bevölkerung, die weder lesen noch schreiben können; diese Zahl beträgt bei den Frauen 82,55 %, ist dagegen bei den Männern bereits auf 50,21 % gesunken.

Auch die Kunst begnügte sich mit einer blinden Nachahmung, einem Pseudoklassizismus, wie denn schliesslich alles, was an die alte Welt erinnerte, eifrig gepflegt wurde; erst in den allerletzten Jahren gewinnt die starke Reaktion die Oberhand; der Ruf «Weh Dir, dass Du ein Enkel bist», die Agitation Psycharis gegen den Scheinklassizismus und für die Volkssprache haben einen starken Widerhall besonders bei der jüngeren Generation gefunden und die Gesundung der Verhältnisse in Griechenland während der letzten Jahre zunächst vorbereitet.

[1] Hierher gehört zunächst das Dotationsgesetz vom Jahre 1835 (νόμος περὶ προικοδοτήσεως), das sich bald als verfehlt erwiesen hatte. Vgl. Ausführliches bei Ἀναστασιάδης, Ἡ διοίκησις τῶν κτημάτων τοῦ συγχρόνου κράτους. S. 31 f. Brandis, a. a. O. Bd. III,

Grund, die produktiven Kräfte des Landes sich entfalten zu lassen. Der Korinthenbau, der Wein- und Olivenbau, die Raupenzucht und Seidenindustrie nahmen einen neuen Aufschwung; es bildete sich ein reger Verkehr zwischen den einzelnen Teilen des Landes. Die alten Messen wurden wieder hergestellt und bekamen einen neuen Glanz, die Segelschifffahrt entwickelte sich zur früheren Blüte und der Aussenhandel wuchs in schnellem Tempo.

Dieser Aufschwung schritt gleichmässig vor, bis ungefähr in die 60er Jahre, um dann vor neuen Umwälzungen und Entwicklungstendenzen in den Hintergrund zu treten. Um diese Zeit ergriff nämlich die Umgestaltung der orientalischen Kultur und Lebensweise nach westeuropäischem Muster die breiten Schichten des Volkes. Diese Umgestaltung aber wurde hauptsächlich durch den städtischen Aufschwung in dieser Periode gefördert.

S. 275 ff. «Ein Eigentum, und zwar ein grössten Teils erst urbar zu machendes Eigentum gegen Zahlung einer Annuität von 6 % des Kaufpreises, 36 Jahre hindurch, und gegen eine jährliche Grundsteuer von 3 % zu erwerben, konnte nur für wenige Reiz haben». Bis Ende Dezember 1836 waren nur 835 Familien auf dem ganzen Lande dotiert. Vgl. das Regierungsblatt für 1837 S. 73. Abgesehen von der Musterwirtschaft in Tiryns war auch in Athen eine Baumzuchtschule gegründet, die den Zweck haben sollte, den Bauern edle Obstbäume zu billigen Preisen zu liefern. Massnahmen von grösserer Bedeutung kamen erst viel später zur Ausführung, so das Gesetz vom 14. Febr. 1844, wodurch den Bauern das Recht zugewiesen wurde, das Holz für ihre Arbeitsgeräte aus den Staatswaldungen zu schlagen; das Gesetz vom 10. Juni 1857, in welchem die eingeführten landwirtschaftlichen Geräte als zollfrei erklärt wurden. Vgl. Μανσόλας, Πολιτειογραφικαὶ πληροφορίαι S. 44 ff.

Die erste Stufe dieser städtischen Entwicklung bildet die Entvölkerung der Bergdörfer, der Zudrang in die Ebenen; es ist leicht erklärlich weshalb, nachdem die früheren politischen Verhältnisse verschwunden waren, eine Verschiebung der Bevölkerung in diesem Sinne stattfinden musste; sie wurde durch den Zusammenbruch der Gemeinden und die Zentralisation der Verwaltung noch erleichtert. Ihre Eigenartigkeit besteht aber darin, dass sie, anstatt den fruchtbaren Ebenen zugute zu kommen und die mangelnden Arbeitskräfte für ihren Anbau zu ergänzen, ein neues Element, die städtische Bevölkerung, gebildet hat[1].

Es waren zunächst die Primaten und die Kaufleute, die den Anstoss zu dieser Bewegung gaben; sie wollten ihre Interessen und früheren Privilegien dadurch aufrecht erhalten oder wenigstens damit ersetzen, indem sie die politische Leitung im Staate in die Hand zu nehmen strebten[2]; dazu mussten sie aber ihre verborgenen und entlegenen Dörfer verlassen und sich nach den Behördensitzen begeben.

Nach den Primaten fingen auch «ihre Leute» an auszuwandern. Die Wahl zwischen den Ebenen, dem platten Lande, oder den Marktplätzen, Hafenorten und Städtchen war ihnen frei. Die Gründe, weshalb

[1] Vgl. u. a. Philippson, Thessalien, S. 305 ff.

[2] So entstanden als Überrest der alten patriarchalischen Gemeindeverfassung die verschiedenen, auf persönliche Interessengegensätze begründeten, programmlosen politischen Parteien, welche sich beständig um den goldenen Apfel der Regierungsmacht stritten und das politische Leben Griechenlands seither charakterisieren.

sie stets die zweiten vorgezogen haben, sind unter anderen folgende: die Unsicherheit auf dem Lande, der tiefere Kulturgrad der Einwohner, schlechte Verkehrs- und Agrarverhätnisse, Krankheit und Sumpffieber; in den Städten dagegen bessere Ausnutzung der Vorteile für den Einzelnen während der politischen Herrschaft seiner Partei, bessere soziale Stellung, Möglichkeit der Ausbildung der Kinder zu einem liberalen Berufe oder einer Beamtenkarriere.

So wuchs nicht allein die Einwohnerzahl der alten Städte, sondern es entstanden auch neue; das Beispiel Volos ist typisch dafür. Dieser Aufschwung der städtischen Bevölkerung, in mancher Beziehung der Entwicklung der altgriechischen Polis analog[1], schreitet noch immer in wachsendem Tempo fort. Wir sahen schon, dass es am Anfang des 19. Jahrhunderts nur grössere Dörfer und Marktplätze in Griechenland gab. Athen zählte gegen 1830 nur 5000 Einwohner[2]. Im Jahre 1870 dagegen schon 44 510 und 1907 über 170 000.

Im Jahre 1870 gab es 6 Städte mit über 10 000 Einwohnern und einer Gesamteinwohnerzahl von 126 078 Menschen.

[1] Vgl. Bücher, Entstehung der Volkswirtschaft, S. 361 ff. Noch heute gelten dieselben psychologischen Momente: «Der Mensch ging ihnen im Bürger und der Bürger in der Polis auf; ausserhalb der Stadt gab es für sie kein Leben, das des Lebens wert gewesen wäre».

[2] Vor der Befreiung zählte es allerdings beinahe das Doppelte. Vgl. Pouqueville, a. a. O. Bd. IV, S. 92. v. Maurer, a. a. O. Bd. II, S. 21.

Im Jahre 1907 gab es schon 14 Städte mit über 10 000 Einwohnern und einer Gesamteinwohnerzahl von 459 504 Menschen, welche 17 % der ganzen Bevölkerung des Landes ausmacht.

Die Bedeutung dieser städtischen Entwicklung kann nur richtig beurteilt werden, wenn man die sonstigen wirtschaftlichen Verhältnisse Griechenlands berücksichtigt: im Gegensatz zu ihr fehlt auf dem Lande jede Bauernhofbildung, jede Konzentration derselben. Noch immer ist der Gartenbau hauptsächlich auf die Bedürfnisse des eigenen Hauses berechnet, am meisten verbreitet. Die Schafzucht spielt eine grosse Rolle auch für die nationale Wirtschaft, dagegen ist eine Verbindung von Viehzucht und Ackerbau noch nicht vorhanden[1]. In der Landwirtschaft herrscht noch überall der extensive Betrieb, die Dreifelderwirtschaft; sie kann daher die inländische Konsumtion nicht befriedigen und so muss jährlich in wachsendem Masse Getreide eingeführt

[1] Vgl. Βλάσση, Στατιστικὴ τῆς ἐν Ἑλλάδι κτηνοτροφίας. Ἀθῆναι 1905. Nach der amtlichen Agrarstatistik von 1911, gab es in Griechenland:

Pferde	148 929
Maulesel	79 597
Esel	132 811
Rindvieh	304 239
Schweine	227 176
Schafe	3 545 442
Ziegen	2 638 043

Vom Rindvieh waren 59,5 % als Pflugtiere benutzt; deswegen spielt dieses für Milch-, Butter- und Käseproduktion, wie auch als Schlachtvieh eine viel geringere Rolle als die Schafzucht, bei welcher wieder die Wollproduktion in den Hintergrund tritt.

werden[1]. So «bietet Griechenland das merkwürdige Beispiel eines Landes, das trotz seines agrikolen Charakters in dauernder Abhängigkeit zur fremden Landwirtschaft steht»[2].

Ein deutliches Bild dieser Verhältnisse bekommt man aber erst, wenn man selbst das wenige vorhandene statistische Material zur Beweisführung heranzieht:

Nach der allmählichen Erweiterung seiner Grenzen und dem Zuwachs seiner Bevölkerung zählte Griechenland nach der letzten Volkszählung von 1907 bei einem Flächeninhalt von 63 211 qkm. 2 632 000 Menschen. Das Verhältnis der beiden Geschlechter war: 100 Männer zu 98,65 Frauen; Griechenland gehört somit zu den Ländern, bei welchen die Zahl der Männer die der Frauen übersteigt. Die durchschnittliche Dichtigkeit der Bevölkerung, die 1907 42 Menschen auf 1 qkm. betrug, ist in stetem Wachstum begriffen[3] trotz der neuerdings sehr starken Auswan-

[1] Die Getreideeinfuhr betrug dem Werte nach:

im Jahre	1859	7 226 331	Drachmen,	d. i.	15 % der ganz. Einf.
»	1864	7 297 311	»	»	13 % » » »
»	1873	22 575 000	»	»	19 % » » »
»	1883	26 000 000	»	»	19 % » » »
»	1893	24 208 000	»	»	26 % » » »
»	1903	34 332 000	»	»	25 % » » »
»	1911	46 384 000	»	»	26 % » » »

[2] S. Grunzel, Bericht über die wirtschaftlichen Verhältnisse Griechenlands. Wien 1906. S. 1.

[3] Die Dichtigkeit der Bevölkerung betrug in den Jahren:

1838	15,83	p. qkm.	1879	33,45	p. qkm.
1845	20,21	» »	1889	34,39	» »
1853	21,94	» »	1896	38,26	» »
1861	23,09	» »	1907	41,64	» »
1870	29,04	» »			

derung. Es hängt auch mit den eigentümlichen Verhältnissen Griechenlands zusammen, dass das Land sehr ungleichmässig bewohnt ist und die Dichtigkeitszahl zwischen 149 und 16 in den einzelnen Provinzen schwankt.

Den grössten Teil der nationalen Produktion bilden die landwirtschaftlichen Produkte, besonders die des Gartenbaus: Korinthen, Öl und Oliven, Wein, Tabak, welche auch Hauptausfuhrartikel sind[1]. Trotzdem beträgt die angebaute Fläche des Landes nur 18,6 %; die Waldungen 7 %; dagegen Buschwerk, Weiden und Ödland 72 %.

Von der gesamten Bevölkerung waren im Jahre 1907 735 770 erwerbstätig, d. i. nur 28 %; als ohne Beruf waren dagegen 72 % angegeben. Von der ganzen männlichen Bevölkerung waren 51,2 % erwerbstätig, von der weiblichen nur 4,4 %. Von der erwerbstätigen Bevölkerung waren 92 % Männer und nur 8 % Frauen; sie waren auf die verschiedenen Erwerbszweige in folgender Weise verteilt, wie nebenstehende Tabelle zeigt.

[1] Die Ausfuhr dieser Erzeugnisse und ihr Verhältnis zum Gesamtexport waren folgende: (in 1000 Fcs).

i. Jahre	Ausfuhr oben erwähnt. Erzeugnisse	Gesamt-Ausfuhr.	Anteil an der Gesamtausfuhr.
1859	14 528	24 432	60 %
1864	13 611	25 205	55 %
1873	44 104	76 853	57 %
1883	60 484	92 857	65 %
1893	56 476	88 034	64 %
1903	45 352	85 924	53 %
1911	88 518	140 903	63 %

Berufe	erwerbstätige		Insgesamt	auf 100	
	Männer	Frauen		Einwohn.	Erw. tätig.
Land- u. Forstwirtschaft	252 360	5 172	257 532	9,8	35
Fischerei und Jagd . .	6 130	14	6 144	0,2	0,8
Viehzucht	68 760	1 800	70 560	2,7	9,5
Gewerbe	165 618	23 825	189 443	7,2	26
Handel	81 087	930	82 017	3,1	11,2
Transportwesen . . .	34 702	61	34 763	1,3	4,6
Liberale Berufe . . .	17 689	4 043	21 732	0,8	2,9
Verwalt. u. Staatsbeamte	12 303	145	12 448	0,5	1,7
Kirchenpersonal . . .	8 576	859	9 435	0,4	1,3
Heer	19 894	— —	19 894	0,8	2,7
Hausberufe	11 599	20 203	31 802	1,2	4,3
Insgesamt . . .	678 718	57 052	735 770	28	100
ohne Beruf . .	646 224	1 249 958	1 896 182	72	—
Gesamte Bevölkerung .	1 324 942	1 307 010	2 631 952	100	—

Die Zahl der Landwirte zeigt im Vergleich mit 1879 eine wesentliche relative Verminderung: im Jahre 1879 machten sie 12,4%, im Jahre 1907 dagegen nur 9,8% der ganzen Bevölkerung aus.

Die Bedeutung dieses Rückganges tritt noch stärker hervor, wenn man erwägt, dass im Jahre 1879 Thessalien, das Hauptzentrum der griechischen Landwirtschaft, nicht mitgerechnet ist, weil es noch unter türkischer Herrschaft stand. Wenn man für 1907 die thessalische Bevölkerung ausnimmt, so haben wir im Vergleich zu 1879 folgende Zahlen:

Im Jahre 1879 waren bei einer Gesamtbevölke-

rung von 1 679 470 Menschen 207 864 Landwirte, d. i. 12,4 %; im Jahre 1907 waren bei einer Gesamtbevölkerung von 2 209 375 Menschen 209 644 Landwirte, d. i. 9,4 %[1].

Während also die Gesamtbevölkerung von 1879 bis 1907 sich um 31 % vermehrt hat, haben die Landwirte nur um knapp 1 % zugenommen.

Auch die Zahl der Viehzuchttreibenden zeigt eine bedeutende Verminderung:

1879: 4 % 1907: 2,7 %[2].

Die Ursache der Verminderung der landwirtschaftttreibenden Bevölkerung liegt nicht allein im Zuwachs der Städte; diese bieten dem Landbauern keine Erwerbsmöglichkeiten und wenn er sich gezwungen sieht, anders als wie von seinem kleinen Feld oder seiner Viehherde seinen Unterhalt zu gewinnen, dann wandert er aus. So fing der Zug nach Nordamerika an; anfangs ganz unbedeutend, nahm die Auswanderung bald solche Dimensionen an, dass sie in den Jahren 1899-1911 die für Griechenland ungeheure Zahl von 253 983 Menschen erreichte[3].

[1] Die absoluten Zahlen sind doch vielleicht zu klein angegeben, da ein grosser Teil der Gewerbetreibenden auf dem Lande und in den Dörfern sich auch mit Landwirtschaft beschäftigt.

[2] Vielleicht beruht dieser Rückgang, auf dem nomadischen Charakter der Hirtenbevölkerung, und ist nur scheinbar.

[3] Die Zahl der Auswanderer in jedem dieser Jahre war folgende:

i. Jahre	1899	2 395	i. Jahre	1903	14 376	i. Jahre	1908	28 808
» »	1900	3 775	» »	1904	12 625	» »	1909	20 262
» »	1901	5 919	» »	1905	12 144	» »	1910	39 135
	1902	8 115	» »	1906	23 127	» »	1911	37 021
				1907	46 283			

Im selben Zeitraum war die Auswanderung Bulgariens, Serbiens

Kommen wir nun zu den Gruppen der Gewerbe- und Handeltreibenden, welche einen grossen Teil der Zuwachsbevölkerung der Städte bilden, so finden wir, dass im Gewerbe beschäftigt waren:

i. J. 1861 . 13,87 % der Erwerbstätigen
i. J. 1907 25 % » » »

Diese Zunahme war bis vor 2 oder 3 Jahrzehnten hauptsächlich den Handwerkern zuzuschreiben. Freilich ist sie neuerdings auch der Arbeiterschaft in den Fabriken zu verdanken.

Dieselbe Zunahme findet auch bei den Handeltreibenden statt:

i. J. 1861 machten sie 8,43 % der Erwerbstätigen aus,
i. J. 1907 » » 16 % » » » »

An diesen wenigen Zahlen ist schon die Tendenz der ganzen wirtschaftlichen Entwickluug nicht zu verkennen; man muss sie aber auch nicht überschätzen. Vieles in ihr beruht mehr auf äusseren Einflüssen als auf einer inneren Notwendigkeit. Im ganzen Lande herrschen noch primitive Wirtschaftsformen, welche mit alten Sitten, Gebräuchen und Traditionen eng verbunden sind und nicht so leicht abgeschafft werden können. So spielen in dem Kampf zwischen Alt und Neu die ethisch-psychologischen Momente eine wichtige Rolle gegen den wirtschaftlichen Fortschritt, bis nach und nach auch die alte Weltanschauung durch eine den neuen Zuständen angepasste, ersetzt wird.

und Montenegros zusammen: 107 613 Menschen; die Rumäniens betrug: 88 015. Vgl. Ἐμμ. Ρέπουλη, Μελέτη μετὰ σχεδίου νόμου περὶ μεταναστεύσεως. Ἀθῆναι 1912. S. 8. — Vgl. auch das Statistische Jahrbuch für das Deutsche Reich 1913. Anhang S. 7.

Auch die Entwicklung der Städte muss richtig beurteilt werden. Selbst bei der städtischen Bevölkerung hat es lange gedauert, bis sich die Hausfrauen gewöhnen konnten, mit dem Gelde umzugehen, das Brot beim Bäcker zu kaufen, den alten Webstuhl zu verlassen; und dieses ist noch lange nicht die Regel.

Mit dem allmählichem Verschwinden des Hausfleisses entwickelt sich die städtische Familie mehr und mehr zu einem konsumtiven Organismus; die Hauswirtschaft wandelt sich in einen blossen Haushalt um; die ganze Last desselben trägt nunmehr allein der «erwerbtreibende» Hausvater. Denn die frühere patriarchalische Moral wird auch in die Städte verpflanzt und diese verbietet den Frauen jede Art von Erwerb ausserhalb des Hauses; so haben dieselben keinen Ersatz für die verlorene Betätigung in der Hauswirtschaft. Dazu hat die städtische Familie noch eine Umwandlung zu vollziehen; sie muss sich auf allen Gebieten des täglichen Lebens der neuen Kultur anpassen, die alte Lebensweise nach türkischer Art durch eine moderne «europäische» ersetzen; Hausgegenstände, Bekleidung, Vorbereitung der Mahlzeiten, alles folgt dem Zug der Neuerung.

Auch die Städte selbst sind meist Konsumtionszentren. Die Produktion in denselben ist nicht beträchtlich; ihre Bevölkerung lebt auf Kosten des Landes. Ihre Bedeutung besteht auch heute hauptsächlich darin, dass sie entweder Behördensitze oder Handelsplätze sind. Die Entwicklung des Handwerks, das durch das Anwachsen der Städte zu einer gewissen Blüte gelangte, kommt erst in zweiter Linie

in Betracht; denn kaum waren ihm die günstigen Bedingungen geschaffen, hat es bald der Europäisierung der städtischen Bevölkerung und der Verschiebung der Bedürfnisse von Haus und Familie sich anzupassen gehabt, was ihm nicht immer leicht wurde und den Untergang alter Handwerkszweige verursacht hat.

In den letzten Jahrzehnten des vergangenen Jahrhunderts entstanden schliesslich in einigen grösseren Städten auch moderne Fabriken, zum Teil auf die städtische Konsumtion gestützt, in der Hauptsache jedoch von jener individualistischen Fortschrittsauffassung geleitet und übermässig von einer falschen Wirtschaftspolitik unterstützt. Der Absatz beschränkt sich fast ausschliesslich auf die Städte; das Eindringen ins Land ist durch den Mangel an Verkehrsmitteln, wie auch wegen des konservativen Sinnes der Landbevölkerung und der Vorliebe für das Alte, selbst für ihre unmittelbare Umgebung erschwert. Die chronische Krankheit der griechischen Industrie liegt nicht in den günstigen oder ungünstigen Produktionsbedingungen, sondern hauptsächlich in dem Mangel an konsumtiver Bevölkerung[1].

Leider haben sowohl der Bau von Eisenbahnen[2] als auch der Aufschwung des Handels und

[1] Für die Vorteile, die der griechischen Industrie gerade in dieser Beziehung, durch die Kriege von 1912-1913 geschaffen worden sind, vgl. den Anhang über die neuen Provinzen Griechenlands.

[2] Die Betriebslänge betrug im Jahre 1911: 1519 km, davon waren 1140 km. schmalspurig. Vgl. Σ. Κορώνης, Ἑλληνικοὶ Σιδη-

der Dampfschifffahrt[1] nur geringen Einfluss auf die wirtschaftlichen Verhältnisse des Landes, speziell der bäuerlichen Familie, gehabt. Während man in Athen das Bild einer modernen Grosstadt vor sich hat und der Piräus zu einem bedeutenden Handels- und Industrieplatze emporgewachsen ist, braucht man nur eine Stunde weit ins Land zu gehen, um noch ganz alte Wirtschaftsformen und Produktionsprozesse zu finden, die aus einer langen Reihe von Generationen herstammen.

ρόδρομοι καὶ σιδηροδρομικὴ πολιτική, im Δελτίον τοῦ Ὑπουργείου τῆς Ἐθνικῆς Οἰκονομίας, Ἔτος Α'. Τεῦχος 1.

[1] Zur Entwicklung der griechischen Segel- und Dampfschifffahrt in den letzten 40 Jahren:

Die Segelschifffahrt zählte:

im Jahre	1874	5182	Schiffe	mit	242 244 Tonnen.
» »	1896	1059	»	»	246 196
» »	1902	910	»	»	175 999
» »	1913	788	»	»	136 689

Die Dampfschifffahrt zählte:

im Jahre	1874	20	Schiffe	mit	7 833 Tonnen.
» »	1883	50	»	»	24 160
» »	1892	103	»	»	60 418
» »	1901	198	»	»	160 979
»	1905	227	»	»	347 166
	1910	324	»	»	453 628

ERSTER TEIL

DIE PRIMITIVEN UND VORKAPITALISTISCHEN GEWERBESTUFEN

III

DER HAUSFLEISS

1. Charakteristik und Entwicklung

In seiner weitgehendsten Bedeutung und in seiner reinsten Form umfasst der Hausfleiss die unmittelbar an die Urproduktion sich anschliessenden gewerblichen Vorgänge auf der Stufe der Hauswirtschaft; er sichert die «Autarkia» des «Oikos», ergänzt die Rohstoffe gewinnenden Tätigkeiten, ermöglicht die Konsumtion und zweckmässige Verwendung der erzeugten Güter, wie auch die Produktion neuer und dient in dieser seiner Doppelstellung als Verbindungsglied in dem Kreislauf der Hauswirtschaft. Der Hausfleiss überlebt aber die Stufe der Hauswirtschaft; er sichert zwar dann auch nicht mehr die «Autarkia» des «Oikos», hält aber noch einen grossen Teil der produktiven Tätigkeiten im Hause fest. «Es gibt eine Zeit, in der das Hauswerk ausschliesslich in der Produktion herrscht, und eine andere, in der es vorherrscht» [1].

Diese zwei Entwicklungsstufen des Hausfleisses fallen in Griechenland im grossen und ganzen mit

[1] Vgl. Bücher, Artikel «Gewerbe» im Handwörterbuch der Staatswissenschaften, Bd. IV, S. 851.

den zwei Perioden vor und nach seiner Befreiung zusammen.

Vor der Befreiung war in den damaligen türkischen Provinzen Griechenlands der Hausfleiss die herrschende Gewerbeform. Vereinzelte Lohn- und Handwerker gab es nur in den Städten; in diesen letzten wohnte aber auch nur ein ganz kleiner Teil der Bevölkerung. Die bäuerlichen Familien mussten selbst alles, was sie bedurften, erzeugen. Die Möglichkeit irgend etwas zu kaufen oder zu bestellen war nicht vorhanden, ausgenommen den kleinen Kramladen in den grösseren Dörfern, in welchem verschiedene Gewürze, bedruckte Tücher, Seile und Eisenwaren zu haben waren, und die Messen und Märkte, auf welchen hauptsächlich hochwertige Gegenstände für Hochzeiten und Aussteuer, oder Vorräte für den Winter gekauft wurden. So fanden die Einkäufe in grossen Zwischenräumen statt; die Notwendigkeit kleiner täglicher Ausgaben war damals überhaupt nicht vorhanden.

Auch boten diese Messen die einzige Gelegenheit zum Umlauf des Geldes, die einzige Gelegenheit, bei welcher der Bauer seinen ledernen Geldbeutel aus dem alten Kasten herauszuholen brauchte. Auf dem ganzen Lande herrschte die Bezahlung in Naturalien. Noch im Jahre 1833 sagt Thiersch: «Pour le travail que le paysan ne peut pas faire lui-même, comme pour les impôts qu'il doit payer à l'état, il s'arrange avec une partie de ses produits: le forgeron qui lui prépare le fer de sa charrue et les autres instruments d'agriculture, le propriétaire des chevaux qui lui battent ses blés, le curé qui baptise ses enfants

et bénit ses fruits, en prennent chacun une certaine partie dont ils sont convenus d'avance»[1].

Eine grössere Bedeutung als die seltenen Einkaufsfälle hatten die persönlichen Dienste und die gegenseitigen Hilfeleistungen. Insoweit dieselben unentgeltlich waren, änderten sie nichts an den Prinzipien der Hauswirtschaft. Bei den freien Bauern fand diese gegenseitige Hilfe, die Bittarbeit, in verschiedenen Fällen statt. Bei Hochzeiten, Geburten oder Tod und anderen aussergewöhnlichen Fällen war die ganze Nachbarschaft und Verwandtschaft bereit, mit ihrer Hilfe beizustehen. Bei den Hochzeiten feierte das ganze Dorf mit; die Bauern liehen ihre Maultiere für den Hochzeitszug, gingen mit dem Vater und den Verwandten der Braut, begleitet auch von Musik, in den Wald, um Holz für das Hochzeitsmahl zu fällen[2]; die Frauen halfen beim Festmahl, die jungen Freundinnen der Braut standen ihr zur Seite. Bei Geburten kamen die älteren Frauen mit ihren Geheimmitteln für eine glückliche Entbindung. In vielen Gegenden versammelten sich nach alter Sitte, vor der Geburt eines Kindes einige Jungfrauen in dem Hause der zukünftigen Mutter um das «monomeritiko», das in einem Tag hergestellte Hemd, fertig zu machen. In einem Tag musste die Baumwolle gereinigt, gelockert, gesponnen, gewebt und aus dem Gewebe ein Hemd für das neugeborene Kind genäht werden; damit war dem Kinde ein langes Leben gesichert[3].

[1] Vgl. Thiersch, a.a.O. Bd. I, S. 303.
[2] Vgl. Οἰκονομοπούλου, Λεριακά. S. 83.
[3] Vgl. die Zeitschrift «Ἀθηνᾶ» 1831. S. 78.

Die Hausfrau buk für diese Tage Teigkuchen mit Honig, um die Freundinnen zu bewirten. Bei Todesfällen versammelte sich wieder die ganze Nachbarschaft in dem Hause des Verstorbenen. Die alten Weiber mussten bei der Leiche bleiben, die verheirateten Frauen für den Haushalt sowie für die Verfertigung der üblichen Todesmahlzeit, bestehend aus Reis und Tintenfisch, für die Hinterbliebenen nach der Beerdigung sorgen, während die Männer im Hof den Sarg aus dünnen Brettern zusammennagelten und ihn dann mit einem weissen oder schwarzen Tuch überzogen, je nachdem der Verstorbene jung oder alt war.

Ausser diesen Fällen kam die Bittarbeit auch bei verschiedenen anderen Gelegenheiten vor. Entweder war es, wie bei der Olivensammlung, der Ölgewinnung, der Ernte und Weinlese die Arbeitskraft allein, die in Betracht kam, oder wie beim Hausbau, der Verfertigung von Hausgegenständen und Arbeitsgeräten, die besondere Geschicklichkeit eines anderen Bauern, die den Anlass dazu gab, seine Hilfe in Anspruch zu nehmen. Diese Bittarbeiter wurden nach beendeter Arbeit von der Hausfrau bewirtet.

Bei den Hirten kam die Bittarbeit hauptsächlich beim Scheeren der Schafe vor; dabei wurden Hämmel geschlachtet und am Spiese gebraten und reichlich Wein geschenkt. Trefflich wird dies in dem Volkslied geschildert:

«Ihr Burschen eilt, wir wollen die Herde von Giorgis scheeren, die schon tausend Stück zählt».

Achtzehn Mann haben geschoren und zwölf Burschen haben geholfen.

— «Eilt ihr Burschen, ihr kommt nicht nach, sagt ihr dem Herrn, er soll zum Trinken bringen.

. . . . . .

Dir, Giorgi, ziemt es, tausend Stück zu zählen, alle mit Silberglocken,

Dir ziemt es noch tausendmal tausend zu haben und fünfhundert Anzüge, alle silberbestickt,

Dass Du immer wechseln kannst, wie es Deine Laune will;

Dir ziemt es, dass Du mit Deinen Händen fassest tausend Goldstück in der Stunde»[1]!

Das charakteristische Moment bei der Bittarbeit in ihrer besten Form ist die volle Hingabe des Hilfeleistenden an seine Arbeit, sowie die Sorge des Empfangenden für reichliche Beköstigung des Bittarbeiters nach beendeter Arbeit. Die Bewirtung ist die erste Form der Entlohnung für die geleistete Hilfe. Dazu kommen ausserdem noch Geschenke, wie Korn, Öl und Oliven in Betracht, die der Bauer mit nach Hause nimmt und die schliesslich als Entgelt für die geleistete Arbeit betrachtet werden.

Die Sitte der Bittarbeit bekommt einen ganz anderen Charakter und übt einen viel grösseren Einfluss auf die Gestaltung des Hausfleisses, sobald eine soziale Differenzierung unter den Dorfgenossen vorhanden ist. Der reichere Bauer mit seiner umfangreicheren Hauswirtschaft braucht dann immer mehr fremde Arbeitshilfe, der ärmere dagegen kann seine Arbeitskraft, die nicht völlig von seiner Hauswirtschaft in

[1] Vgl. K. Κανελλάκη, Χιακὰ ἀνάλεκτα. Ἀθῆναι 1890. S. 103. Vgl. auch die Beschreibung bei Weigand, a. a. O. Bd. I, S. 14.

Anspruch genommen wird, leichter anbieten. Zwischen beiden entstehen dann verschiedenartige Beziehungen und allmählich wird entweder das Zwangsmoment bei der Hilfeleistung oder der Entgeltungsgedanke stärker. Im letzteren Falle entwickelt sich aus der Bittarbeit das Lohnwerk, im ersteren die Fronarbeit.

Die Fronarbeit war hauptsächlich in Thessalien bei den Tschiflikbauern häufig, ausserdem noch auf einigen Inseln, dem Peloponnes und auf Kreta während der venezianischen Herrschaft. Sie bestand in verschiedenen Diensten, die der hörige Bauer neben den anderen Zehntarbeiten dem Grundeigentümer zu leisten hatte [1]; diese, durch Brauch und Sitte geregelt, waren verchieden je nach den Jahreszeiten.

Abgesehen von den seltenen Einkaufsgelegenheiten und der etwas häufigeren Inanspruchnahme der fremden Arbeitshilfe war jede Familie und, ausserhalb derselben, jeder einzelne Mensch oder jede sonstige Gemeinschaft auf sich selbst angewiesen. Ausser den albanesischen Soldaten, die alles was sie auf ihren Posten verbrauchten, selbst verfertigen mussten [2], galt dasselbe Prinzip auch bei den Schiffsleuten, den Wan-

[1] Vgl. oben S. 15, Vgl. auch Τσοποτὸς a. a. O. S. 125. «Es waren Sitten, die in der damaligen Zeit, wo Arbeitskräfte und Zugtiere weder in grosser Menge, noch gegen Entgelt zu haben waren, die einzige Möglichkeit des wirtschaftlichen Ausgleichs bildeten. Die geringe Dichtigkeit der Bevölkerung, der Mangel an Handel, Gewerbe und Kapital, wie auch der damalige patriarchalische Charakter der Gesellschaft waren die Hauptursachen, weshalb alle Bedürfnisse durch gegenseitigen Austausch von Produkten und Leistungen befriedigt werden mussten».

[2] Vgl. oben S. 5.

derarbeitern. Selbst jedes der damals in grosser Anzahl vorhandenen Klöster war ein selbständiger Wirtschaftsorganismus: «Heute sind die Patres im Wald um Kastanien aufzulesen, morgen ziehen sie die Klostergoëlette ins Arsenal. Pater Joseph macht Schuhe, Pater Michael schlägt Wolle ... Die Anachoreten dürfen die selbstgezogenen Trauben keltern, frisches Brot backen ... u.s.w.» [1].

So bildeten Haus und Familie allein den Inbegriff aller Wirtschaft. Eine organisierte Arbeit, im nationalökonomischen Sinn, eine Erwerbswirtschaft irgend welcher Art war nicht vorhanden, und wo eine Arbeitsgemeinschaft aus technischen Gründen nötig war, wie bei der Schifffahrt, der Fischerei, der Kalk- und Kohlenbrennerei, waren es nur die Mitglieder derselben Familie oder eines weiteren Verwandtschaftsverbandes, welche ihre Arbeitskräfte zusammen vereinigten. Selbst das Handwerk in den Städten war von viel geringerer Bedeutung und spielte eine weit kleinere Rolle innerhalb der nationalen Produktion als das Hauswerk.

Der Umfang des Hausfleisses war jedoch im allgemeinen nicht sehr gross und je nach den Gegenden verschieden. Die Ursachen hierfür sind auch verschiedener Art:

Zunächst ist das südliche Klima Griechenlands für eine wohldisziplinierte Hauswirtschaft ungünstiger als das der nördlichen Balkanländern. Der Boden ist eher für den Gartenbau und für kleinere Kulturen geeignet, als für den Getreidebau in grossem Um-

[1] Fallmerayer, Fragmente aus dem Orient, Bd. II, S. 104, 119.

fange. Die natürlichen Verhältnisse führen mehr zu einer Arbeitsvereinigung als zu einer Arbeitsgemeinschaft. Auch die Auffassung der Arbeit ist eine ganz andere, viel weniger ernste. Der wirtschaftliche Charakter der Familie tritt nicht so stark hervor. Die Häuser sind einfacher gebaut, ein grosser Teil des Jahres wird überhaupt im Freien verbracht; in vielen Gegenden steht sogar der Webstuhl auf dem Hof, unter der Weinlaube.

Abgesehen von den klimatischen Verhältnissen herrschte eine so grosse Bedürfnislosigkeit, dass dieselbe nicht nur den Bezug von anderen, ausserhalb der eigenen Hauswirtschaft erzeugten Produkten entbehrlich machte, sondern der Entfaltung des Hausfleisses geradezu im Wege stand. Von einem allgemeineren Standpunkt kann diese Bedürfnislosigkeit als der hauptsächlichste Grund des tieferen Kulturgrades der Balkanvölker bis zu unseren Tagen angesehen werden. Während langer Jahrhunderte wurden von der Volksarbeit nur die zum jeweiligen unmittelbaren Gebrauch allernötigsten Gebrauchswerte produziert. Es fand keine Vererbung von Werten statt, keine quantitative oder qualitative Steigerung der Arbeitskraft, kein Fortschritt von Generation zu Generation. Es fehlte somit jede materielle Tradition, jede Vermehrung und Steigerung des Volkswohlstandes, welche allein die Grundlage einer fortschreitenden Kultur sind.

Dieser tiefe Grad des Produktions- und Konsumtionsvermögens der Bevölkerung war die Folge der damaligen politischen Verhältnisse. Als Provinz eines Despotenreiches musste Griechenland einen grossen Teil seiner nationalen Produktion dem Herrscher als

Tribut abgeben. Bei dieser Tributleistung wurde möglichst nur das zum Lebensunterhalt notwendige dem Untertan zum eigenen Gebrauch übriggelassen; je mehr daher die einzelnen Gegenden unter dem unmittelbaren Einfluss dieser Herrschaft standen, umso ärmer und primitiver lebten die Bauern in ihnen. «Ils regardent la plus grande économie dans leur dépense, comme le gain le plus assuré»[1].

Es ist aber nicht allein der Staat, der das «politische Mittel» Oppenheimers[2] repräsentiert; obwohl auch die Staatsbeamten und Steuereinnehmer beim Volke «als privilegierte Seeräuber galten»[3], so war die Räuberplage selbst nicht minder gross[4]. Sogar die Kirche stand nicht viel höher in dieser Beziehung und zahlreich genug sind die Fälle, wo Priester und Mönche Hand in Hand mit den Piraten gingen[5]. Daneben war

[1] S. Guys, a.a.O. Bd. I, S. 378. Vgl. auch Herzberg, Geschichte Griechenlands, Bd. III, S. 117 und Maurer, Bd. I, S. 49: «Sie leben armselig, denn sie bilden sich ein, der Erwerb hänge mehr davon, dass man sich schlecht nähre, als von Fleiss und Tätigkeit».

[2] Vgl. Oppenheimer, der Staat. S. 14.

[3] Zitiert bei Hopf, a.a.O. Bd. 85, S. 176. Vgl. Savary, a.a.O. S. 24.

[4] Vgl. Thiersch, Bd. I, S. 8. Depping, Bd. I, S. 19. Guilletière, a.a.O. S. 39. Hauptsächlich Urquhart, der Geist des Orients, Bd. II, S. 128 ff.

[5] Vgl. Mendelssohn, Bd. I, S. 12. Guilletière, a.a.O. S. 34. Depping, a.a.O. Bd. I, S. 35. Choiseul-Gouffier, a.a.O. Bd. I, S. 176: «Il n'y a point de pirates qui n'aient avec eux un Caloyer pour les absoudre du crime à l'instant même où ils le commettent». Vgl. die Verbote der Patriarchen in früheren Zeiten bei Crusii, Turco-Grăcii, S. 180, u.a.

auch die Bettelei sehr verbreitet, oft selbst als Endstufe der Piraterie[1]. Noch aus den 1860er Jahren erzählt Taylor von einem Bettler, «einem blinden Greis, der in der Hermesstrasse sass und der früher ein wohlbekannter Piratenhäuptling des Archipels war»[2].

Alle diese Umstände wirkten ungünstig auf die wirtschaftliche Entfaltung des Landes, welche damals nur durch eine friedliche Lebens- und Produktionsweise der Bauernfamilie möglich gewesen wäre; wo dies der Fall war, wie vornehmlich in den grösseren ägäischen Inseln, sind alle Beschreibungen darin einig, den angenehmen Zustand von Haus und Familie, die Selbständigkeit derselben in wirtschaftlicher Hinsicht uns zu schildern. «Presque chaque ménage de Syra a son four et son moulin à bras, son fouloir, ses oliviers, figuiers, ceps de vignes, son champ de blé, de fèves, de coton; ainsi il ne dépend de personne ou, s'il désire se procurer des superfluités, il peut échanger l'excédant de ses productions contre des marchandises ou denrées du dehors»[3]. Dieser Wohlstand äusserte sich auch in den Trachten der Frauen, die reicher waren als sonst in Griechenland[4]. Die Häuser waren sehr

[1] Vgl. Fallmerayer, Fragmente aus dem Orient, Bd. II, S. 145: «Jeder stiehlt was der andere säet; die Regierungen aber nehmen hier allen alles weg, und den Frieden hat nur wer Bettler ist».

[2] Vgl. Taylor, a. a. O. S. 49.

[3] Vgl. Depping, a. a. O. Bd. III, S. 84, und hauptsächlich die Beschreibung bei Olivier, a. a. O. Bd. II.

[4] S. Olivier, Bd. II, S. 196. «L'habit des femmes est aussi remarquable dans cette île que dans presque toutes les Cyclades; la

reinlich gehalten, die Wände sorgfältig, wie noch heutzutage, von den Frauen mit Kalk bestrichen. Bewunderungswert war die Vielseitigkeit der Produktion, die unter jenem milden und fruchtbaren Klima sich nicht allein auf die täglichen Bedürfnisse beschränkte. Neben der Baumwollspinnerei und -weberei, der Viehzucht, den Feldarbeiten, dem Obst- und Gemüsebau, der Gewinnung von Öl und Wein, der Fischerei und des Schwämmefangs, war die Seidenraupenzucht überall verbreitet, die seidenen Tücher, Schals und Strümpfe der Inseln berühmt, ebenso ihre Färbemittel, ihre selbstverfertigten Arzneien, Syrups, Konfitüren und sonstigen Süssigkeiten.

Ähnlich war das Bild in den freien Gebirgsdörfern des Festlandes, obwohl der Hausfleiss hier wegen des rauheren Klimas eine besser organisierte Gestalt hatte; hier war besonderes die Verarbeitung der Baumwolle durch die der Schafwolle ersetzt. Die Bevölkerung hatte mehr Sinn für Kunstgewerbe, besonders auf den thessalischen Bergen und in Epirus. Über den Haus-

jupe n'atteint pas le genou, la chemise descend à peine jusqu'à mi-jambe, et laisse voir une large culotte fixée d'une part à la ceinture et de l'autre au-dessous du genou; les jambes sont chaussées de deux paires de bas rembourrés de manière qu'elles paraissent enflées. La gorge est cachée sous un corset piqué et baleiné; une pièce de velours, de satin ou de drap, garnie de dentelle en or, en argent ou relevée d'une simple broderie, leur orne tout le devant, et, dans la grande parure deux larges manches brodées sont fixées au corset, et descendent de chaque côté jusqu'à mi-cuisse. Tout le bras n'est couvert en été, que par la manche de la chemise, la tête est enveloppée d'un mouchoir qui passe au-dessous du menton, et laisse bien à découvert une figure assez souvent jolie».

fleiss während des Winters in den hochthessalischen Dörfern erzählt uns Pouqueville: «Comme cette saison est prévue, des provisions faites d'avance, et quelques magasins de réserve pour les pauvres, mettent les Valaques à même de braver la mauvaise saison, et leur industrie fleurit alors sous les glaces. Plus concentrés, ils filent les laines et travaillent aux tissus grossiers, source de leur opulence. L'or et l'argent se modèlent sous le marteau des orfèvres, et le temps est aussi utilement qu'économiquement employé. Quelles soirées délicieuses, au sein des familles, pendant les longues veillées d'hiver! Tandis que le fuseau roule dans les mains des hommes et des femmes, l'orateur en possession d'amuser le foyer, narre les contes des sorciers de la Thessalie, et des revenants de Djoumerca»[1].

Ganz anders verhält es sich wieder mit Thessalien. Unter dem Druck des «politischen Mittels» in seinen verschiedensten Gestalten litten die thessalischen Bauern am meisten, trotz der Fruchtbarkeit des Bodens der thessalischen Ebene. Es herrschte eine solche Bedürfnislosigkeit, dass man eigentlich schwer von Hausfleiss und Hauswirtschaft sprechen kann. Selbst der Webstuhl war in den meisten Dörfern der Tschiflikbauern nicht vorhanden und die Frauen mussten ihre Gewebe an den Markttagen durch Austausch mit anderen Produkten erwerben[2].

Im Allgemeinen hatten auch noch verschiedene andere Ursachen einen, für kleinere Perioden, gros-

[1] Vgl. Pouqueville, a.a.O. Bd. II, S. 178. Urquhart, a.a.O. Bd. I, S. 141.

[2] Vgl. Urquhart, Bd. I, S. 204.

sen Einfluss auf den Hausfleiss. Es waren epidemische Krankheiten, Missernten oder auch umgekehrt reichliche Ernten, günstige Handelsbeziehungen usw., die eine grosse Rolle spielten.

Aus allen den vorgenannten Gründen ist es ersichtlich, dass in Griechenland ganz verschiedenartige Verhältnisse in den einzelnen Gegenden herrschten und dass dieselben einen grossen Einfluss auf die Gestaltung des Hausfleisses übten. Welche jedoch die gemeinsamen Grundsätze und der allgemeine Charakter des damaligen Hausfleisses waren, möge durch folgende Sätze erörtert werden:

1) Überall waren die gewerblichen Tätigkeiten die notwendige Ergänzung der Urproduktion und mussten sich ihr anpassen. Damit hing auch eine gewisse Anpassung der Familienbedürfnisse an die natürlichen Produktionsbedingungen zusammen; es gibt noch heute viele Orte in Griechenland, wo die Butter vollständig durch das Öl ersetzt wird; bei den Hirten bilden dagegen Milch und Käse fast die ausschliessliche Nahrung; bei den Inselleuten wieder sind es die Fischereiprodukte.

2) Die gewerblichen Tätigkeiten waren von den landwirtschaftlichen durch die Bezeichnungen «μέσα καὶ ἔξω δουλειὲς» (Arbeiten zu Hause und Arbeiten im Freien) unterschieden. Dieser Unterschied bestand damals überall; im allgemeinen beschäftigten sich die Einwohner der Bergdörfer mehr mit den ersteren und die Bauern der Ebenen mit den landwirtschaftlichen Arbeiten; der Austausch der Produkte dieser zwei Produktionszweige war das Objekt des damaligen Binnenhandels. Dieser Austausch fand unmit-

telbar zwischen den Bauern, hauptsächlich an den Markttagen, statt.

3) Von den Haussfleissprodukten der Bergdörfer waren neben Wein, Öl und Oliven die verschiedenen Gespinste von grösster Bedeutung für den Austausch. Dies rührt daher, dass die Frauen auf dem Lande ihren Männern bei der Feldarbeit helfen mussten, in den Bergdörfern dagegen webten sie fast den ganzen Tag.

Waren es vor der Befreiung hauptsächlich die politischen Verhältnisse, die den grössten Einfluss auf den Wohlstand der Bauernfamilie und den Umfang des Hausfleisses übten, so traten **nach den Befreiungskriegen** hauptsächlich Gründe ökonomischer Natur ein, welche die seit Jahrhunderten herrschenden wirtschaftlichen Vorgänge und damit auch alte Sitten und Anschauungen am tiefsten änderten[1].

Diese Umwälzungen nehmen jedoch erst in den letzten Jahren einen allgemeineren Charakter an. Von 1830 bis zum Ende des Jahrhunderts findet man, trotz des Mangels einer fördernden Wirtschaftspolitik, eine allmähliche Steigerung des Wohlstandes des griechischen Bauern und eine Erweiterung des Kreises seiner produktiven Tätigkeit, die in den Worten des Comte de Gobineau ihren besten Ausdruck finden:

[1] Wenn man auch für diese Periode den Einfluss der politischen Verhältnisse erwähnen wollte, so wäre es in einem ganz anderen Sinne; jetzt ist es das aktive Interesse des Landmannes an den politischen Dingen, das stundenlange Sitzen und Diskutieren in den Kaffeehäusern, welche gewiss von grossem Schaden für die griechische Volkswirtschaft sind

«Le paysan grec, à ne consulter que les données de la statistique, paraît ne mettre en culture et ne travailler qu'une moyenne de 5 hectares et, comme il est aidé, dans ce labeur, par sa famille, il semblerait au premier abord ne développer qu'une activité assez faible. Mais il faut y regarder de plus près. Dans sa petite propriété, le paysan ayant à se préocuper de deux récoltes par an pour tout ce qu'il sème, a double peine; de plus son travail est extrêmement varié; il possède un peu de vigne, un peu d'oliviers, un ou plusieurs figuiers et de même pour les mûriers. De suite, on voit qu'il est industriel. Il presse son vin; il produit de l'huile; il a lui-même ou il fournit des vers à soie. De plus il fabrique ses vêtements et ceux de sa famille; le peu de meubles dont il a besoin, dans un climat comme le sien qui lui permet, une grande partie de l'année, de vivre en plein air, c'est encore lui qui les fabrique. Quant à ses outils agricoles, ils sont également l'œuvre de ses mains» [1].

Diese Vielseitigkeit der Produktion beginnt je-

[1] S. Comte de Gobineau, Deux études sur la Grèce moderne. S. 184 f. Es seien noch aus einer Enquête des Verfassers zwei Beispiele erwähnt: zunächst das eines reichen alten Bauern auf der Insel Andros. Er besitzt das uralte Elternhaus, woran er selbst den Hof und eine neue Weinlaube verfertigt hat. Auf seinem kleinen Felde baut er Weizen und Hafer, die er in seiner eigenen Windmühle mahlt, ausserdem hat er einen Weinberg, Olivenbäume und einen Gemüsegarten tief im Tal; dazu 1 kleinen Segler, Fischnetze, u.s.w. In einem kleinen Dorf von Messenien werden in den Bauernfamilien folgende Produkte erzeugt: baumwollene und wollene Gewebe, Kleider, Teppiche aller Art, Matratzen, Spitzen und Stickereien. Ferner: Brot, Käse, Butter, Körbe, Holzartikel, u.s.w

doch nach ihrer Entfaltung im 19. Jahrhundert wieder nachzulassen. Die Tendenz der Spezialisation der landwirtschaftlichen und Hausfleissprodukte ist in den letzten Jahren stärker geworden. Die Olivenhainbesitzer verkaufen oft ihre Weinberge, um neue Olivengärten zu erwerben und umgekehrt; Die Möglichkeit des Verkaufs dieser Produkte ist bei grösseren Mengen leichter und vorteilhafter als bei kleineren.

Diese Tendenz trifft aber geradezu die Fundamente der bisherigen Hauswirtschaft, sowohl das Prinzip der Selbstproduktion, wie das starke Prinzip, dass jede Ausgabe ein Luxus sei. Dasjenige, was den Bauer am meisten dazu bewegt von den alten Einrichtungen abzuweichen, ist die Erkenntnis des Tauschwertes des Geldes und vielfach der Mangel an demselben. In früheren Jahrhunderten war das Geld ein Kapital an sich, das keine weitere Verwendung brauchte. Es diente als Schmuck für die Frauen, und die Männer verfertigten ihnen Halsketten aus Goldstücken[1]. Sein Verkehr als Tauschmittel war sehr beschränkt; manchmal wurden dieselben Goldstücke von Generation zu Generation vererbt. Auch hatte das Geld als Zeichen des Reichtums eine nicht so grosse Bedeutung wie anderer Besitz. «Les personnes riches traitent la dot de leurs filles en denrées ou bestiaux, et les gens du peuple en argent comptant»[2].

[1] Vgl. Spohn et Wehler, a. a. O. Bd. II, S. 55. Olivier, a. a. O. Bd. I, S. 339. «Il n'y a pas une femme qui n'ait des chaînes, des colliers et autres ornements en sequins, mais cet or, parure de la femme, est enlevé pour toujours au commerce. Le mari, poursuivi par des créanciers, n'oserait y toucher»

[2] Noch aus dem Jahre 1883 erzählt Böttticher, a. a. O. S. 65,

Alle Abgaben waren hauptsächlich Naturalabgaben, hingen mit den Jahreszeiten und den Naturverhältnissen zusammen; der Bauer war nicht im Stande den Wirtschaftsprozess irgendwie zu beschleunigen. Diese Möglichkeit wurde ihm durch die Geldwirtschaft und die Entwicklung der Städte mit ihren Konsumtionsbedürfnissen gegeben, und er lernte allmählich dieselbe auszunutzen. Die Ernten werden vorverkauft, die wirtschaftlichen Vorgänge möglichst abgekürzt. Die frühere zeitlich mit den natürlichen Verhältnissen zusammenhängende Einheit zwischen Rohstoffgewinnung und Rohstoffverarbeitung wird aufgelöst. Der Bauer wünscht nunmehr das Geld für seine Erzeugnisse möglichst schnell zu bekommen.

Damit verschwindet allmählich die frühere Einheit zwischen den einzelnen Produktionsvorgängen. Die landwirtschaftlichen Arbeiten werden intensiver, die Hausgespinste und -gewebe verlieren als Marktprodukte vollständig ihre Bedeutung. Die gewerblichen Tätigkeiten spielen in der Bauernwirtschaft eine sekundäre Rolle. Als solche haben sie sich selbst bei der städtischen Bevölkerung erhalten und mit den wachsenden Bedürfnissen vermehrt (z. B. in den Städten wird der Kaffee zu Hause geröstet, die Butter geschmolzen und für den Winter aufbewahrt, u. s. w.). Auf dem Lande sind sie freilich von grösserer Bedeutung und in manchen entlegenen Gegenden ist noch

von seiner Ankunft in einem messenischen Dorfe: «Einige alte Weiber knüpften ein Gespräch mit uns an und gaben wenig Hoffnung, dass unsere Leute für Geld etwas finden würden, weil hier ein jeder selbst ernte was er brauche und nur so viel Vieh habe, wie ihm gerade nötig».

alles beim Alten geblieben. Die Mannigfaltigkeit der wirtschaftlichen Verhältnisse ist noch immer ein charakteristisches Moment Griechenlands. Im allgemeinen hat jedoch die griechische Hauswirtschaft, bei der allmählichen Auflösung des Hausfleisses, keinen grossen Widerstand geleistet und dies hängt, neben den vorgenannten Gründen, mit dem Charakter des Volkes und seiner verhältnismässig leichten Anpassungsfähigkeit an andere Verhältnisse zusammen.

2. Dorf. Haus. Familie

Als Ergänzung des vorigen Kapitels und bevor wir zur Beschreibung der Produkte des Hausfleisses übergehen, ist es notwendig das griechische Dorf, den Bau und die Einrichtung des Hauses und schliesslich das Leben und die Verfassung der bäuerlichen Familie kennen zu lernen.

A) Das griechische Dorf. Hier haben wir wieder zwischen Land- und Bergdörfern zu unterscheiden. Die ersten bilden gewöhnlich einen kleinen Flecken, wo 40 bis 100 oder noch mehr Familien zusammen wohnen[1]. In den Gegenden, wo die Bauern frei und selbst Grundeigentümer sind, sind auch ihre Dörfer ganz stattlich und denjenigen auf den Bergen ähnlich. Mit den Tschiflikdörfern aber steht es noch immer

[1] Die Orte Griechenlands mit einer Einwohnerzahl bis 5000 unterscheiden sich wie folgt:

87	Orte	haben	eine	Einwohnerzahl	von	2000	bis	5000
304	»	»	»	»	»	1000	»	2000
876	»	»	»	»	»	500	»	1000
3774	»	»	»	»	»	—	»	500

sehr schlecht. In den Gütern von Böotien werden oft 30 bis 40 Familien in ein grösseres Haus zusammengebracht, welches von dem Grosseigentümer gebaut wird und das ganze Dorf bildet. Es ist ein langes, niedriges Gebäude in der Form eines Quadrats und hat auf der einen Seite ein grosses Eingangstor zum inneren Hof, wo die Tiere und Arbeitsgeräte untergebracht werden. Das ganze Gebäude ist in kleine Wohnungen geteilt, welche ihre eigenen Eingänge auf der äusseren Seite besitzen. Jede Wohnung besteht aus einem einzigen Raum, in dem der ganze Haushalt sich befindet; ausserdem besitzt jede Familie ihren eigenen kleinen Garten, ihren Backofen, Hühner, Schweine u.s.w. Einen kleinen Kramladen oder eine Schankwirtschaft findet man in diesen Dörfern nicht; alles was sonst gebraucht wird, wird auf dem Markte besorgt oder von den herumziehenden Kleinhändlern und den Gewerbetreibenden gekauft oder verfertigt.

Noch schlimmer bestellt ist es mit dem thessalischen Dorfe. Es besteht aus einer Anzahl armseliger, niedriger Hütten, welche rings um das sogenannte Konak gebaut sind; dieses, meist ein grösseres, zweistöckiges, aus Stein gebautes Haus, ist die Wohnung des Eigentümers, oder, wie es gewöhnlich der Fall ist, dessen Vertreters, der die Güter verwaltet. Die Bauernhütten bestehen dagegen meistens aus einem einzigen Raume, der allen Bedürfnissen des Familienlebens genügen muss, und wo sogar im Winter auch die Tiere untergebracht werden. Ein oder zweimal jährlich werden von der Frau die Wände mit Lehm bestrichen, und dies ist auch das einzige Mal, wo ein

bischen Ordnung geschaffen wird. Eine Ecke des Wohnraumes dient als Küche; ein Loch auf dem Dache gewährt dem stinkenden Rauche Abzug.

Einen grossen Gegensatz zu diesen Landdörfern bilden diejenigen auf den Bergen; sie liegen meist auf einer Berghöhe oder auch in einer Schlucht in möglichst geschützter und verborgener Lage. Da nun die Felder, Weinberge und Olivenhaine des Dorfes unten in der Ebene liegen, zieht man täglich mit Tieren und Geräten des Morgens nach dem Tale hinab, des Abends nach dem Dorfe zurück, was schon an sich mehrere Stunden in Anspruch nimmt. Deshalb haben sich in vielen Gegenden, wo die Dörfer auf einer besonderen Höhe lagen und doch in gewissen Zeiten eine intensive Arbeit nötig war, wie bei der Ernte und der Olivensammlung, eine Art von Filialdörfern, die sogenannten Kalyvia, gebildet[1]; diese sind oft nach der Seite des Meeres und am Ufer gelegen, bestehen aus kleinen, oft weit auseinander, unmittelbar an den einzelnen Gütern liegenden Hütten. Sie haben keine Kirchen oder Schulen, diese gehören dem Hauptdorfe; in den Kalyvia befinden sich nur die Mühlen, Ölpressen u. s. w. Nach beendeter Arbeit zieht die ganze Familie mitsamt dem Arbeits- und Hausgeräte, Matrazen, Öl, Korn, das auf die eigenen Maultiere gepackt wird, nach dem eigentlichen Dorfe. Weil überhaupt der grösste Teil des Verkehrs im Lande zwischen Berg und Tal stattfindet, kennt bis heutzutage die Landbevölkerung,

[1] Siehe Böttticher, S. 113. Philippson, der Peloponnes, S. 154. Οἰκονομοπούλου, Λεριακά S. 78.

ausgenommen Thessalien, keine Art von Karren und Fuhrwerken; das einzige Transportmittel sind die Maultiere, an denen Griechenland besonders reich ist, und welche auch als Pflugtiere benutzt werden. Oft dient das am Meere gelegene Filialdorf auch als kleiner Hafen des Bergdorfes. Anders ist es mit den Inseln, wo die Dörfer am Meere liegen, die Felder dagegen auf den Anhöhen.

In der Mitte des Dorfes neben der Kirche befindet sich ein grosser freier Platz mit einer oder mehreren riesigen Platanen. Daneben die Kaffee- und Wirtshäuser und die Kramläden. Auf diesen Plätzen finden Märkte, Feiern und Tänze zu verschiedenen Jahreszeiten statt, meist mit religiösen Festlichkeiten verbunden. Die grösseren Dörfer sind in zwei oder drei Viertel (μαχαλάδες) mit ihren eigenen Kirchen geteilt, welche mit dem Namen des Heiligen, dem die Kirche selbst geweiht ist, benannt werden. Die Bauern des einen Machalas gehen zu Besuchszwecken oder bei Feierlichkeiten und Tanz nach dem anderen Dorfviertel, öfter jedoch befinden sich dieselben im Kriegszustand gegeneinander wegen Meinungsverschiedenheiten betreffs Grenzregulierung oder selbst wegen Zugehörigkeit zu verschiedenen politischen Parteien[1].

Soweit aber keine Streitfragen vorhanden sind, herrschen freundschaftliche Beziehungen zwischen den Bauern; sie helfen sich gegenseitig bei vielen

[1] Dieser letzte Grund hat in den letzten 50 Jahren bis 1910, mit der Verschärfung der Parteigegensätze eine unglaubliche Ausdehnung angenommen; man unterschied zwischen parteifreundlichen und -feindlichen Kramläden, Handwerkern, sogar Ärzten, und ging nur zu denen der eigenen Partei.

Gelegenheiten, wie bei Todesfällen, bei Hochzeitszügen, beim Hausbau, u.s.w. In den Dörfern, in welchen vor der Befreiung die Primaten herrschten, spielen noch bis heute die sozialen Unterschiede eine gewisse Rolle; sonst aber herrscht ein demokratischer Geist zwischen den Dorfgenossen.

B) Das Haus. Eine ähnliche Bedeutung, wie die der selbst gesponnenen und gewebten Mitgift für die Frau, hat für den Mann der Besitz des Hauses, in dem er wohnt. Wie im germanischen Mittelalter ist es in Griechenland noch bis heutzutage die feste Grundlage der wirtschaftlichen Existenz des Bürgers, selbst noch in den Städten. Den Bau desselben muss der Mann nach der Verlobung ausführen, während gleichzeitig seine künftige Frau am Webstuhl ihre Mitgift webt und näht. Manchmal jedoch wird das Haus, nachdem das junge Paar einige Jahre bei den Eltern gewohnt hat, gebaut. Das Grundstück gehört oft zur Mitgift der Frau.

Wenn der Bauer sein Haus bauen will, tritt er mit einem Baumeister in Verbindung, meistens lässt er einen von den von Dorf zu Dorf mit ihren Leuten herumziehenden rufen, verabredet mit ihm Grösse und Preis und setzt den Zeitpunkt des Anfangs der Arbeiten fest. Darauf besorgt er den Kalk von der nächsten Kalkbrennerei, sowie Steine, Sand, Holz, die er alle auf seinem Maultier nach dem Bauplatz bringt. Oft kauft er die Materialien in Gemeinschaft mit dem Baumeister[1], in anderen Gegenden werden

[1] Vgl. v. Zentner, Gesammelte Notizen über die Industrie und Landwirtschaft Griechenlands, Landau 1868 S. 22.

sie ganz oder zum Teil von den Maurern besorgt. Die Bauarbeiten fangen auf dem Lande im Winter, nach Beendung der Feldarbeiten an, in den Bergdörfern dagegen nach Ostern, nachdem die Olivenverarbeitung beendet ist. Beim Bau hilft der Hausbesitzer selbst, wie auch sein Bruder oder Nachbar dem oder den Meistern bei den leichteren Arbeiten, der Verfertigung des Mörtels, u.s.w.

Auf dem Lande besitzen die Häuser nur einen einzigen, zu ebener Erde gelegenen Raum. Auf den vier steinernen Mauern erhebt sich ein Ziegel-, seltener ein Strohdach; Schieferplattenbedachung kennt man bloss in den Bergdörfern[1]. Wenn das Haus fertig ist, werden die sogenannten Mandylomata gefeiert und dem neuen Hause verschiedene Geschenke verehrt. Nach und nach werden dann der weitere Ausbau und die Ausstattung der neuen Wohnung zu Ende geführt; es kommen indes nicht viele Sachen in Betracht. Ein paar Kasten, einige Küchengeräte, einen grossen Kessel, sowie Matratzen und Wäsche bekommt die künftige Hausfrau bei ihrer Heirat als Mitgift. Einen niedrigen Tisch, den Sofra, der die Stühle entbehrlich macht weil man auf dem Boden sitzt, ein türkisches breites Sofa, einen kleinen offenen Schrank für das Hausgeschirr verfertigt der Bauer oft selbst oder unter Mithilfe eines sachverständigeren Nachbars.

So sieht das ländliche Haus sehr primitiv aus. Licht erhalten die Wohnungen durch die Türe und ein paar kleine Fenster ohne Scheiben, die aber auch

[1] Vgl. Elsner, Bilder aus Neu-Hellas, Aarau 1902 S. 102.

in sehr armen Dörfern wegfallen. Der Herd befindet sich in einer Ecke des Raumes oder der leichteren Erheizung wegen in der Mitte des Zimmers; eine Öffnung im Dache gestattet dem Rauch den Abzug. Im allgemeinen genügen der Familie Strohmatten und wollene Decken zum gemeinsamen Lager. Der griechische Landmann schläft in der Regel in seinen Kleidern, weil das Füttern der Tiere ein öfteres Aufstehen des Nachts bedingt»[1].

In den Bergdörfern sehen jedoch die alten Primatenhäuser ganz anders aus. Diese, die man als «alte Feuerherde» (παληὰ ντζάκια) bezeichnet[2], sind grösser, zweistöckig und werden von einem gepflasterten Hofe umgeben. Die Fenster sind durch dicke Eisenstangen geschützt, die Türen mit einem uralten, schweren Schlosse versehen und ausserdem durch zwei mächtige, aus der Wand herauszuschiebende Holzbalken verrammelt. Vor der Haustüre erhebt sich eine schöne Weinlaube. Stall, Backofen, der übrigens auch bei den ärmeren Häusern nicht fehlt, und verschiedene Vorratskammern liegen nebeneinander. Auf den Stufen vor der Haustür dürfen auch Blumentöpfe mit prächtigen Hortensien, Nelken oder Basilikum nicht fehlen; an der Hinterseite des Grundstückes befindet sich ein kleiner Gemüsegarten mit verschiedenen Obstbäumen; oft liegt dieser weiter in einer Schlucht, damit er leichter bewässert werden kann. Das Wasser für den Haushalt wird von dem nächsten

[1] Siehe Elsner, a. a. O. S. 103.

[2] Vgl. auch Tarajanz, Das Gewerbe bei den Armeniern; Lippert, Kulturgeschichte der Menschheit, 1887. Bd. II, S. 167.

Dorfbrunnen in kupfernen Gefässen geholt. Wo kein fliessendes Wasser beim Hause vorhanden, wird solches in Zisternen gesammelt, wie es meistens auf den Inseln der Fall ist[1].

Auch das Innere dieser Häuser zeigt ein erfreulicheres Bild. Die Räume sind gross und hoch und mit Kalk getüncht; die unteren dienen als Vorratskeller; ein kleines dunkles Zimmer wird als Küche benutzt. In einem Nebenzimmer steht der Webstuhl und verschiedene Kasten, in welchen Schmuck, Geld und die Kleider für die Feiertage aufbewahrt werden. Im oberen Stock sind die Wohnräume; die Treppe dazu befindet sich im Innern des Hauses, sie ist aber auch öfters ausserhalb, wie im südlichen Griechenland und auf den Inseln, und führt auf eine grössere Vorderterasse (χαγιάτι), wie bei den italienischen Landhäusern[2]. Früher war durch einen grossen Mittelraum der obere Stock in zwei Teile geteilt. Auf der einen Seite war das Speisezimmer, wo sich die Männer aufhielten, auf der anderen der «Gynäkonas», wo die Frauen arbeiteten[3]. In sehr vielen Gegenden bestehen noch die alten eigentümlichen türkischen Häuser, die mit Rücksicht auf die besonderen Familien- und Haremverhältnisse der Türken gebaut waren; sie sind schlank und hoch, haben blos im obersten

[1] Auch in Athen wurde früher das Wasser in dieser Weise gesammelt. Vgl. Φιλαδελφεύς, Ἱστορία τῶν Ἀθηνῶν ἐπὶ Τουρκοκρατίας. Bd. I, S. 307.

[2] Vgl. Φιλαδελφεύς, ebenda.

[3] Vgl. Guys, a. a. O. Bd. I, S. 29. Selbst die Primatenhäuser in den Städten sahen früher nicht anders aus. Vgl. Φιλαδελφεύς, a. a. O. Bd. I, S. 307.

Stock zahlreiche, allerdings mit den sogenannten Kafassia geschützte Fenster; diese Kafassia, die man noch in einigen alten griechischen Kirchen findet, sind eine Art durchlöcherte hölzerne Schutzwand, welche die Frauen unsichtbar macht.

In der Wohnstube findet man einen alten niedrigen Tisch und manchmal auch Stühle; in der Mitte einen grossen Kamin, rechts und links zwei breite, niedrige Sofas. Ein oder zwei Löcher in der Wand, welche mit Vorhängen bedeckt sind, bilden eine Art kleiner Schränke für die verschiedenen einheimischen Süssigkeiten und Konfitüren und für den Kaffee, den man selbst den Fremden am Kamin in kupfernen Töpfchen (Brikia) kocht. An der Wand hängt öfters eine alte Flinte; an einer anderen Seite befindet sich die Heiligenbildersammlung des Hauses, vor welcher Tag und Nacht eine kleine Öllampe brennt[1].

Das Haus selbst dient im allgemeinen nicht viel als Arbeitsort; besonders im südlichen Griechenland wird fast immer im Freien gearbeitet, selbst der Webstuhl wird unter der Weinlaube aufgestellt. In den Bergdörfern dagegen bleibt im Winter die ganze Familie oft monatelang im Hause eingeschlossen, und auch die Dörfer sind wegen des hohen Schnees von jedem Verkehr abgeschnitten.

C) Die Familie. In Griechenland herrscht im allgemeinen die Kleinfamilie, bestehend durchschnittlich aus 4 bis 8 Personen. Spuren alter Grossfamilienorganisationen haben wir noch bei den aromunischen Stämmen des Pindos, in der sogenannten Tselnikver-

[1] Vgl. Guys, a. a. O. Bd. I, S. 30.

fassung[1], die aber mehr und mehr zu Gunsten der Familienselbständigkeit in Verfall kommt. Eine grössere Zahl von Familien (20 bis 200) bilden zusammen einen Klan, an dessen Spitze ein erblicher Tselnik, griechisch Tselingas, steht, der die weitestgehenden Machtbefugnisse hat. Den Reichtum und die einzige Nährquelle machen die Herden aus, die sie im Sommer im Gebirge, im Winter in der Ebene weiden und keineswegs immer an denselben Plätzen, da sie nicht eigene Weiden haben, sondern das Weiderecht erst erkaufen müssen. Deshalb haben diese Hirten auch keine soliden Häuser, nicht einmal im Winter; sie wohnen in elenden, aus Weiden- oder Binsenflechtwerk selbstverfertigten Hütten, Kalyvia oder Stanes genannt. Die Klanleute haben dem Tselingas undebingt zu folgen; nur er bestimmt den Weidegang des Klans, besorgt alle Geschäfte mit den Grundbesitzern und den Behörden, sowie den Verkauf der Herdenprodukte. Die Herden waren früher Eigentum der Gesamtheit, jetzt aber gehört die Hauptmasse derselben dem Tselingas allein und es gibt deren, die bis 10 000 Stück Vieh haben. Die früheren Klangenossen sind bezahlte Schäfer geworden, sie erhalten 100 bis 120 Drachmen und ein Paar Zaruchen (Schuhe) für ein halbes Jahr, das von

[1] Für folgende Ausführungen vergleiche Weigand, die Aromunen, Bd. I, S. 186. Philippson, Thessalien, S. 312. Vgl. auch Leake, Travels in Northern Greece, Bd. IV, S. 273: «In Trikkala herrscht bei den Hirten die Grossfamilie; diese leben in Mandres unter einem Tselingas. So sind nur 200 griechische und 1000 türkische Häuser in dieser Stadt vorhanden, obwohl die griechische Bevölkerung überwiegt».

St. Georg (April) bis St. Dimitri (Oktober) gerechnet wird. Ausserdem bekommt jeder Schäfer im Herbst einen Mantel aus Ziegenhaaren, der wasserdicht ist und mit dem zugedeckt er selbst kalte Nächte im Freien verbringen kann; derselbe schützt ihn auch im Sommer vor der Wärme. An Mehl wird täglich 1 Oka geliefert; je zwei Schäfer bekommen 6 Ziegen zugewiesen, deren Ertrag an Milch ihnen gehört. Alle 14 Tage oder nach einer längeren Frist gibt der Tselnik auch ein Lamm zum Braten. Sonst gehört der Ertrag an Wolle, Butter und Käse ausschliesslich dem Tselingas, der die Herdenprodukte an die Händler verkauft [1].

Eine ähnliche Gemeinschaftsverfassung, die von der Grossfamilie ausgegangen, aber nicht mehr auf ihr beruht, finden wir bei den Fischern, welche die sogenannte Trata bilden. Die Inselleute bedürfen einer solchen Gemeinschaft für den Schiffbau, die Schiffahrt und Fischerei. Anfänglich bestand sie aus Mitgliedern

[1] In neuerer Zeit ist die Stellung der Hirten etwas verbessert worden; sie haben oft auch ihre eigenen Schafe, die sie mit denen des Tselingas zusammen weiden. Ist dies der Fall, so wird folgende Vereinbarung getroffen: es werden die Tage bestimmt, an welchen der Hirt die ganze Milch der Herde für seine Rechnung behält, damit sie nicht jeden Tag zu teilen brauchen. Sollte eine Vereinbarung zwischen diesen misstrauischen Leuten nicht gelingen, dann behält auch jeder die Produkte seiner eigenen Herde für sich. Jedoch nach der Vereinbarung herrscht beiderseits die grösste Ehrlichkeit und wenn es auch vorkommt, dass die Schäfer ein Lamm von fremder Herde stehlen, würden sie dies doch niemals von der Herde ihres eigenen Tselingas tun. In letzter Zeit ist auch der Versuch gemacht worden Milchgenossenschaften zu gründen, der Erfolg bleibt aber noch abzuwarten.

derselben Grossfamilie; «die Primaten pflegen einem oder mehreren ihrer Söhne, oder ihren nahen Verwandten die Leitung ihrer Schiffe als Kapitäne anzuvertrauen. Die ärmere Verwandtschaft musste sich zu Matrosendiensten bequemen. Die Mannschaft des Schiffes, vom ersten bis zum letzten, pflegte daher nur aus Verwandten zu bestehen. Noch jetzt finden sich solche fahrenden Familien, solche schwimmende Klans, in Menge» [1]. Auch die Frauen blieben während der Abwesenheit ihrer Männer in dem Haus des Älteren und arbeiteten alle zusammen.

In den Volksmärchen spielt die Grossfamilie eine grosse Rolle, sie ist die eigentliche Familienform [2]. Die slavische Zadruga mit ihrer wirtschaftlichen Grundlage war in Griechenland nicht vorhanden und die Grossfamilienorganisation hat hauptsächlich als «politischer Organismus» eine Bedeutung gehabt. «Um ihre Stellung zu bewahren, fanden die Primaten und Kapitanei das nächste und wirksamste Mittel in der Anziehungskraft der griechischen Familienverhältnisse. Um den Angesehenen scharten sich seine Angehörigen bis in die fernsten Grade; sie bildeten,

[1] von Maurer, a. a. O. Bd. I, S. 53. Vgl. auch Bd. II, S. 24: «Die Schiffe eines jeden Primaten sind nichts anderes als die Wohnung seiner Familie».

[2] Vgl. das Δελτίον ἱστορικῆς καὶ ἐθνολογικῆς Ἑταιρείας. S. auch v. Hahn, Griechische und albanesische Märchen, 2 Bde, Leipzig 1864. Bd. II, S. 71. Bd. I, S. 266: «Es war einmal ein Mann, der hatte drei Söhne und die waren alle drei verheiratet. Eines Tages fand er auf dem Felde einen silbernen Spindelknopf, und als er am Abend nach Hause kam, sagte er zu seinen drei Schnuren ....».

wie es nicht unpassend bezeichnet wurde, seinen Klan»[1].

Auch die rechtlichen Normen der Familienverfassung zeigen nur einige Überreste von früheren grösseren Familienverbänden. Auf einigen ägäischen Inseln erbte noch bis vor der Befreiung der älteste Sohn allein[2], und heute noch wird er auf dem ganzen Lande bevorzugt. Überhaupt bleibt die Verfassung auch der heutigen Kleinfamilie eine streng patriarchalische. Frau und Kinder stehen unter dem Hausherrn; der erwachsene Sohn kommt in zweiter Linie; er bringt die Überschüsse der Wirtschaft auf den Markt und besorgt Einkäufe; er darf nicht heiraten, bevor seine Schwestern verheiratet sind und muss für ihre Aussteuer, wenn der Vater nicht mehr am Leben ist, sorgen. Die Tochter bleibt den ganzen Tag zu Hause, spinnt, webt, und hilft der Mutter bei ihren Arbeiten. Die Stellung der Frauen war früher in einigen Gegenden, besonders bei den kriegerischen Stämmen der Mani, eine recht schlechte[3];

[1] Vgl. Brandis, Mitteilungen über Griechenland Bd. III, S. 238.

[2] Vgl. v. Maurer, a. a. O. Bd. I, S. 144; vgl. hauptsächlich Madgearu, Zur industriellen Entwicklung Rumäniens, S. 22 f., da die rumänischen Verhältnisse am meisten mit den griechischen Ähnlichkeiten aufweisen.

[3] Aus einem Gedicht von einem aufgeklärten Manioten aus der Mitte des 18. Jahrhunderts haben wir ein Bild der damaligen Verhältnisse: «Weiber säen die Gersten und die Fasolen, Weiber ernten sie. Weiber sammeln die Garben auf die Tenne, Weiber dreschen sie mit nackten Füssen, die Weiber allein würfeln sie mit den Händen. Weiber tragen sie auf ihren Schultern wie Rosse; sie legen die goldenen Kleider weg, um sie nicht zu verderben. Ihre Hände und ihre Füsse sind voll Schrunden und verhärtet wie

heute noch liegt der grösste Teil der Hauswirtschaft den Frauen ob, im Gegensatz zu den Frauen in den Städten, die selbst in ärmeren Familien nur den Haushalt führen und keinen Erwerb betreiben dürfen.

Mehr als diese inneren, haben sich die äusseren Verhältnisse im Familienleben geändert. Die alte Lebensweise nach türkischer Art ist im gänzlichen Verschwinden begriffen. Selbst die Mahlzeiten werden selten in der Weise, wie sie Cammerer beschreibt bereitet: «Wenn die Zeit zum Essen herannaht, legt man ein rundes Stück Leder oder Tuch auf den Fussboden, um welches sich die Gäste mit gekreuzten Beinen auf Kissen lagern. Auf das Tuch oder Leder wird ein kleiner, etwa einen Fuss hoher runder Tisch oder Dreifuss (Sofras) gesetzt, welcher einer grossen runden Schüssel von überzinntem Kupfer zur Unterlage dient. Auf dieser Schüssel werden nach und nach die Speisen aufgetragen. Um die ganze Tafel wirft ein Diener ein langes, schmales Tuch (Wayoli oder Pischiri), gleich einem Handtuche umher, von dem sich jeder Tischgenosse den betreffenden Teil zueignet. Die genommenen Brotstücke müssen als Teller dienen, auch wohl die Finger daran abzuwischen [1]. Messer und Gabeln sind unbekannt. Wird Suppe oder etwas anderes Flüssiges aufgetragen, so liegen höl-

die der Schildkröte. Nachts kreisen sie die Handmühle und weinen, mahlen die Gerste und singen Trauerlieder». S. v. Maurer, a. a. O. Bd. I, S. 205.

[1] In Athen stellte man jedoch vor jeden Gast einen zinnernen Teller; vor den Mahlzeiten wusch man sich an Ort und Stelle die Hände; die Magd brachte dazu eine Schüssel und einen Krug, beide aus Kupfer. S. Φιλαδελφεύς, a. a. O. Bd. I, S. 329.

zerne Löffel vor, mit denen man das Gericht aus der gemeinschaftlichen Schüssel isst. Festen Speisen aber hilft man mit dem Daumen und dem Zeigefinger in den Mund. Kommt Geflügel auf den Tisch, so zerreisst es gewöhnlich der Wirt in Stücke und legt jedem Gast davon vor. Den Nachtisch vertritt die Pfeife und der Kaffee» [1].

Mit diesem Verschwinden der alten Lebensweise ändern sich auch gleichzeitig alle sonstigen Bedürfnisse, die Einrichtung des Hauses u.s.w., von welchen schon oben die Rede war. Am interessantesten sind die Umwandlungen in der Bekleidung; nach der Befreiung herrschte allgemein in Griechenland die nationale Tracht mit ihren verschiedenen örtlichen Unterschieden, entweder als Fustanella bei den Walachen, den Kleften und den Militärprimaten, oder als Wrakes (Pumphosen) bei den Berg- und Inseleinwohnern und den Zivilprimaten. Der Übergang zur fränkischen Tracht geschah ganz allmählich, hauptsächlich in den 70er und 80er Jahren; diese galt als etwas höheres, bei den jungen Burschen als Gelehrtenzeichen; in anderen Gegenden wieder wurde sie von den Männern blos an den Arbeitstagen getragen, Sonntags griff man zur alten Tracht zurück. Dieser Umwandlungsprozess ist jedoch noch

[1] Siehe Cammerer, Beschreibung des Königreiches Griechenland S. 65. Vgl. auch Savary a.a.O. S. 12. Vgl. N. Δραγούμη, Ἱστορικαὶ ἀναμνήσεις, Ἀθῆναι 1874, S. 75 f.: «Als im Jahre 1831 ein Kapitän aus Ithaka auf seiner Rückreise von Venedig uns sechs Strohstühle verkaufte, ging der Ruf dieses Luxus durch die ganze Stadt, und voll Eifersucht kamen die angesehenen Leute, um dieselben zu bewundern».

nicht beendigt und es herrschen in dieser Beziehung die sonderbarsten Zusammenstellungen: fränkische Kleidung mit Zaruchen, oder Fustanellen mit Weste und Strohhut sind keine Seltenheiten.

Die Frauen haben sich viel konservativer gezeigt; der Hut ist auf dem Lande eine grosse Seltenheit, er ist ein Zeichen von hoher Emanzipation; dagegen auf ihre einheimische Kleidung mit den buntesten Farben und dem breiten seidenen Gürtel sind die Frauen ganz stolz. Überall besteht die strenge Scheidung zwischen Werk- und Festtagskleidung.

Das Familienleben verläuft in einer primitiven Einfachheit; im Sommer steht die Familie mit Sonnenaufgang auf: der Mann verrichtet die notwendigsten Arbeiten, die Frau bäckt den täglichen Bedarf an Brot, dem Hauptbestandteil der täglichen Nahrung. Der Vormittag ist der Arbeit auf dem Felde gewidmet, an der Frauen und Kinder teilnehmen; die Kinder besuchen oft nur für kurze Zeit die Schule, oder überhaupt nicht, und begleiten schon im zarten Alter die Eltern zur Feldarbeit; später hüten sie die Tiere und kehren nur von Zeit zu Zeit ins elterliche Haus zurück, um den Brotvorrat zu erneuern. Das Mittagessen besteht aus einer Suppe, mit Öl angerichteten Kräutern und frischem oder trockenem Gemüse. Der Nachmittag findet die Frauen am Webstuhl oder mit der Spindel in der Hand beschäftigt. Die Abendmahlzeit, bestehend aus Oliven oder Käse und Brot, wird im Sommer gegen Sonnenuntergang, im Winter einige Zeit später eingenommen. Abends wird im Winter ein mit Olivenöl gefülltes Lämpchen, das sogenannte Lychnari ange-

zündet; das Petroleum, neuerdings auch der einheimische Leuchtspiritus, finden allmählich in den Städten und Dörfern Eingang[1].

Diesem einförmigen Leben sind Festlichkeiten, wie Messen, Geburten, Hochzeiten oder Todesfälle um so wichtigere Ereignisse. Bei Festlichkeiten und Messen, die gewöhnlich im Herbste stattfinden, wird getanzt; den Burschen und den jungen Mädchen ist hier die einzige Gelegenheit geboten, sich zu sehen und zu sprechen. Bei diesen Gelegenheiten werden die ersten Liebesworte getauscht[2]; ihnen folgen Heiratsanträge, die zwischen den Eltern der jungen Leute zum Abschluss gebracht werden, wenn sie über die Höhe der Mitgift und die sonstigen Einzelheiten einig sind[3].

---

[1] Vgl. Elsner, Bilder aus Griechenland S. 103 f.

[2] Vgl. ausführliche Beschreibung im Δελτίον τῆς Ἱστορικῆς καὶ Ἐθνολογικῆς Ἑταιρείας Bd. I. S. 124.

[3] Vgl. v. Maurer, a. a. O. Bd. I, S. 136. Die Mitgift besteht hauptsächlich aus einem Weinberg, Olivengarten oder kleinem Feld, einer kleinen Summe baren Geldes und verschiedenen Hausgegenständen wie Kessel und Kasten; die Braut muss auch die Wäsche für ihren Bräutigam anfertigen. Früher kamen noch die sog. Trachomata in Betracht, dies waren Geschenke für den Bräutigam am Hochzeitstage. In einigen Gegenden besteht noch die Sitte des Brautkaufs. Vgl. Philippson, Thessalien (Geographische Zeitschrift 3, 1897. S. 305-15), und die Beschreibung bei Vaudoncourt, S. 115: «Wird der Antrag genehmigt, so händigt der Freiersmann dem Vater des Mädchens einen Ring als Verbindungspfand ein und setzt das Heiratsgut fest, welches der Mann seiner künftigen Gattin geben will. Reiche Leute kommen über dieses in Getreide oder Vieh, ärmere aber in barem Gelde überein. Hundert Ziegen, ebenso viele Hämmel, zwei Maulesel, einige Paar Esel, die man in diesem Falle gibt, werden als ein prächti-

Den kommenden Winter füllt nun eine intensive Arbeit am Webstuhl aus; die Trauerlieder verwandeln sich in Liebeslieder, die Mutter braucht nicht mehr ihre Tochter zur Nachtarbeit zu zwingen.

Die schöne Zerwopula, die Tochter des Primaten,
Am Webstuhl stand und webte sie und solche Lieder sang sie:
Mein schönes Tüchlein du, in Nachtarbeit gesponnen,
Tüchlein, als ich dich spann, von ihm tat ich nur träumen,
Tüchlein, als ich dich färbte, da kam er von der Fremde,
Tüchlein, als ich dich einrollte, sah ich ihn in der Kirche
Und bald, als ich am Webstuhl sass, schickte er die Verlobung.
Eil dich, mein Webstuhl, eile dich, fliege du goldnes Schiffchen,
Knarret ihr guten Schäfte und folget meinem Schwunge,
Dass das Tüchlein fertig wird und ich meine Mitgift nähe,
Denn mein Guter eilet sich, er eilt sich, mich zu nehmen[1].

Im Frühling wird die Hochzeit gefeiert; das ganze Dorf nimmt daran Teil, die Nachbarn sind zu jeder Hilfe bereit. Die Hochzeitsfeier mit ihren verschiedenen Gebräuchen in den einzelnen Gegenden[2] dauert 2 bis 4 Tage. Dann wird das alte Leben ins neue Heim verpflanzt; die frühere Sklavin des Vaters wird nun die Sklavin ihres Mannes[3]; ihre glück-

ges Heiratsgut angesehen, und die Sängerinnen, die dieses Geschäft als Gewerbe betreiben, preisen allemal eine solche Freigebigkeit in dem Hochzeitsgesange».

[1] Vgl. K. Κρυστάλλη, Ἔργα, Bd. II, S. 19.

[2] Vgl. Pouqueville, a.a.O, Bd. II, S. 577. Bd. IV, S. 422. Οἰκονομοπούλου, Λεριακά, S. 79.

[3] Dies wird in vielen Orten durch Hochzeitsgebräuche schon am Hochzeitstage ausgedrückt. Vgl. Vaudoncourt, a.a.O. S. 115: «Nach der Trauung legt die Frau zu den Füssen ihres Mannes einen Sack und einen Strick hin, um dadurch anzudeuten, dass sie zum Lasttragen bestimmt sei und die Vorräte der Wirtschaft erhalten soll».

lichsten Tage fallen mit der kurzen Verlobungszeit zusammen.

Jede wohlhabende Familie besitzt auch eine Hausmagd, die man schon als kleines Mädchen aufgenommen hat; sie wird als eigenes Kind betrachtet, für dessen Mitgift und Heirat man auch später zu sorgen hat (Psychopäda oder Psychokori). Zur Familie gehört oft auch ein Diener, der Kopelios, der als Junggeselle sein ganzes Leben der Familie seines Herrn widmet[1].

3. Die Produkte des Hausfleisses

Die Produkte des Hausfleisses lassen sich nach vielen Merkmalen unterscheiden. Zunächst kann man berücksichtigen, ob ihre Herstellung durch Frauen- oder Männerarbeit stattfindet; diese Scheidung ist jedoch nicht immer scharf genug. Im Allgemeinen beschäftigen sich die Frauen mit Hausarbeiten und Gartenbau; den Männern hingegen liegen die landwirtschaftlichen und sonstigen schwereren Arbeiten ob. Die Bauern selbst unterscheiden zwischen Arbeiten innerhalb und ausserhalb des Hauses (μέσα καὶ ἔξω δουλειές). Man könnte weiter in Betracht ziehen, ob die betreffenden Arbeiten regelmässig, in bestimmten Zeiträumen oder auch in ganz unbestimmten vorgenommen werden. Der Winter ist hauptsächlich den inneren Arbeiten, die gewerblicher Natur sind,

[1] Vgl. Choiseul-Gouffier, a. a. O. Bd. I, S. 78. In diesem Falle ist das Verhältnis zwischen Diener und Herrn ein patriarchalisches. Die Diener teilen auch die Mahlzeiten mit der Familie.

gewidmet, der Frühling und Sommer dagegen den Arbeiten im Freien. Schliesslich kann man die Produkte des Hausfleisses nach ihrer Art gruppieren, was die zweckmässigste Einteilung zu sein scheint. Dann hätten wir zunächst die Gewinnung und Zubereitung der Nahrungsmittel, darauf die Anfertigung von Bekleidungsgegenständen und Haushaltungsgeweben und als letzte Gruppe die Anfertigung von Arbeitsgeräten, Werkzeugen und anderen Gegenständen.

A) Gewinnung und Bereitung der Nahrungsmittel. Die Tätigkeiten dieser Gruppe haben sich am meisten im Haufleiss erhalten; zunächst weil sie mit der landwirtschaftlichen Produktion sehr eng verbunden sind, dann aber, weil viele dieser Produkte ausser der Verwendung im eigenen Haushalt auch auf den Markt gebracht werden, besonders die landwirtschaftlichen. Mit den Feldarbeiten beschäftigt sich im allgemeinen der Mann, in vielen Gegenden aber, auf dem Gebirge und bei den Albanesen, bearbeiten auch die Frauen die Weinberge und behacken die Felder; überall helfen sie bei der Ernte, der Weinlese und der Olivensammlung. Die Männer pressen die Oliven und Trauben und besorgen im Hause die wichtigeren Tätigkeiten, das Scheeren der Hämmel, das Schlachten und Braten der Lämmer, das Einsalzen des Fleisches, der Fische u.s.w.

Der unentwickelte Zustand der griechischen Landwirtschaft lässt sich schon in der einzelnen Bauernwirtschaft erkennen; überall herrscht der extensive Betrieb und die Felder werden noch nach ganz primitiver Art bebaut; ebenso sind die Arbeitsgeräte

noch «so einfach, wie zu Homer's Zeiten», nach dem beliebten Ausspruch der Reisebeschreibungen, und werden von den Bauern selbst verfertigt[1].

Der Pflug ist noch in einigen Gegenden ganz aus Holz, gewöhnlich aber hat er eine eiserne Schar. «In vielen Gegenden Moreas ist der Pflug noch so einfach wie in den frühesten Zeiten. Er ist von Holz wie ein Schiffsanker gestaltet und an beiden Krümmungen mit Eisen beschlagen, sodass man sie abwechselnd gebrauchen kann. Im leichten Boden Messeniens ziehen zwei Esel oder ein Pferd diesen Pflug oder Haken, den ein Mensch leicht mit der Hand lenken kann. Wo derber, fester Boden ist, wie in Elis, Arkadien und dem nördlichen Griechenland, ruht dieser Pflug vorn auf Rädern, die sehr grob und schwerfällig, ohne Speichen, aus einem Stück gemacht sind»[2].

Sobald die ersten Regengüsse im Oktober einsetzen, gehen die Bauern gruppenweise zum Schmied, damit er die eisernen Teile der Arbeitsgeräte verfertigt. Der erste Tag des Säens ist auf den Inseln ein

[1] Vgl. ausführliche Beschreibung von landwirtschaftlichen Arbeitsprozessen bei: Ukert, a.a.O. S. 332, Cammerer, a.a.O. S. 69, Depping, a.a.O. Bd. I, S. 87, Urquhart, a.a.O. Bd. I, S. 14.

[2] In den letzten Jahren nimmt die Zahl der eisernen Pflüge immer zu. Nach den statistischen Mitteilungen der Handelskammer von Volo waren in Thessalien vorhanden:

im Jahre	1901	eiserne Pflüge	10 136	Holzpflüge	13 491
»	1902	»	10 861	»	12 997
»	1903	»	12 610	»	11 480
»	1904	»	13 068	»	10 331
»	1905	»	13 905	»	10 263
»	1906	»	14 898	»	9 831

Festtag für den Landmann, er zieht seine besten Kleider an, ladet seine Freunde ein, denen er einen Schmaus gibt. Solange die Saatzeit währt, darf kein Nachbar von dem anderen Feuer holen, weil sie glauben der Brand komme ins Getreide[1]. In vielen Gegenden wird die Saat vom Pfarrer gesegnet, und bei langem Regenmangel werden grosse öffentliche Litaneien gehalten.

Meistens baut man Weizen, Mais und Gerste; Roggen seltener, Hafer in der neueren Zeit häufiger als früher. Die Ernte beginnt gewöhnlich zur Zeit des Festes des Heiligen Konstantin, 21. Mai. Zum Schneiden gebraucht man die Sichel; die Garben werden nicht in Scheunen gebracht, sondern sogleich auf eine im Felde selbst angelegte Tenne; entweder mittels langer Stangen oder einem in viele Knoten geknüpften Seile ausgeschlagen, oder auch durch Ochsen oder Maultiere ausgetreten. Im letzteren Falle rammt man in die Erde einen starken Pfahl, woran sich ein langer Strick befindet, und an diesen bindet man ein oder mehrere Tiere und treibt sie im Kreise über das auf dem Boden ausgebreitete Getreide. Indem sich nun der Strick um den Pfahl windet, beschreiben die Tiere immer engere Kreise, und kommen zuletzt bis an den Pfahl. Hierauf werden sie nach der entgegengesetzten Richtung getrieben, sodass sich der Strick wieder abwickelt und so nach und nach alles Getreide ausgetreten wird. Auch das Verfahren, das man anstatt der Egge anwendet, ist äusserst primitiv; der Bauer stellt sich auf ein Brett und lässt sich darauf

[1] Vgl. Ukert, a. a. O. S. 333.

stehend von dem vorgespannten Vieh über die Furchen hinziehen.

Dass der ganze Prozess vom Säen bis zum Backen des Brotes in der Hauswirtschaft stattfindet, ist nicht mehr oft der Fall, dies trifft noch für Thessalien und einige ägäische Inseln zu[1]. In Thessalien wird das Getreide oder der Mais selbst gemahlen und zwar nicht mittels der Handmühle, sondern in folgender Weise: auf einem freien Platz steht ein grosser ausgehöhlter Stein, die sogenannte τσούμα. Zu diesem Mahlstein kommen die Frauen und Mädchen mit den gefüllten Näpfen zusammen, schütten 2 oder 3 Hände voll in die Höhlung und schlagen je zu zwei rhythmisch mit einem hammerähnlichen Stampfen aus Holz darauf. Den gemahlenen Mais knetet die Frau in einer hölzernen Mulde und von dem Teig macht sie ein einziges grosses Brot, welches ungesäuert auf einem Blechbrett, auf dem noch ein Blech mit heisser Asche liegt, über dem Feuer gebacken wird. In Thessalien kennt man keine Backöfen, und das Brot wird in einer Ecke des Wohnraumes gebacken. Als Brennstoff benutzt man die sogenannten Wunies, das sind getrocknete Tierexkremente, welche von den Frauen geknetet und dann, zum Abtrocknen, an den äusseren Wänden der Hütte angeklebt werden.

Zu den Bergdörfern, die keine oder nicht ausreichende Felder besitzen, werden Korn und Mais

[1] Vgl. Φλέγελ, Ἡ νῆσος Κάλυμνος, S. 36 ff. «Die Frauen mahlen mit der Handmühle das Korn oder die Gerste und singen dabei verschiedene Lieder, die sogenannten καλλημερίσματα».

entweder durch kleine Segelschiffe bis an die Küste (in diesem Falle findet die Verteilung unmittelbar an der Küste statt), oder direkt durch Maultiere vom nächsten Markt gebracht. Früher wurde das Getreide meist ungemahlen gekauft; nachdem es vor der Haustür ausgeladen war, wurden die Säcke in dazu bestimmte hohe dreieckige Schränke, sogenannte Abaria, die neben der Haustür standen, entleert; der eine wurde gewöhnlich mit Gerste, der andere mit Weizen gefüllt; sie hatten unten eine kleine Öffnung, durch die man jedesmal die nötige Menge von beiden Sorten entnahm. Diese Mischung von Gerste und Weizen, μιγάδι genannt, wurde von den Frauen ausgelesen, gewaschen und dann getrocknet; das Mahlen geschah entweder mittels der eigenen Handmühle bei dem ärmeren Volke, oder in der Wind- oder Wassermühle, wie auch in den Pferdemühlen auf den Ionischen Inseln. Seit Einführung der Dampfmühlen in den meisten Städten Griechenlands fingen auch die entlegensten Dörfer an, sich mit Mehl zu versorgen. Jedoch sind die Handmühlen noch immer vorhanden; sie dienen zum Mahlen des Salzes, wie auch von Reis und Korn[1]. Blos die zahlreichen Wasser-

[1] Bei Seelenmessen für die Verstorbenen wird gekochter Weizen mit Zucker und anderen Süssigkeiten bestreut auf Tellern als Totengabe der Kirche gespendet. Vgl. S. Wachsmuth, Das alte Griechenland im Neuen, Bonn, 1814, S. 122: «Am dritten, neunten und vierzigsten Tage, am dritten, sechsten und neunten Monat nach dem Tode, endlich am Jahrestage des Ablebens, wird das Gedächtnis des Verstorbenen überall durch κολλύβων προσφορά gefeiert. Die Kolywa bestehen aus gekochtem Weizen, mit Rosinen, Mandeln, Granatäpfelkörnern, Honig, auch wohl

mühlen sind in diesen Dörfern neuerdings in wesentlichem Rückgange.

Das eigentliche Kneten des Teiges geschieht von der Hausfrau oder Magd im Keller des Hauses[1]. Nachdem der Teig in einer hölzernen Mulde geknetet ist[2], zerteilt man ihn in grosse Klumpen, bedeckt diese mit wollenen Matratzen und lässt sie ruhen, bis die Gährung eingetreten ist. Inzwischen wird der Backofen mit allerlei kleinen Ästen geheizt, welche die ganze Umgebung mit Rauch erfüllen; die alten Weiber und die Nachbarinnen versammeln sich daneben und erzählen sich während des Backens verschiedene Märchen (Paramythia) und Heiligenlegenden, ohne dass sie dabei ihr Strümpfestricken vernachlässigten[3].

Sesam und Basilienkraut. Dieser Brei wird dem Toten auf das Grab gesetzt und dann nach Abhaltung einer Messe an die Anwesenden ausgeteilt».

[1] Jede Frau muss selbst das Brot bereiten können, wenn sie auch nicht selbst zu kneten braucht, damit sie die Magd überwacht. Das erste Kneten der jungen Tochter war früher ein grosser Feiertag und geschah in Athen in dem zwölften Jahre ihres Alters. Es versammelten sich die Verwandten hierzu und nachdem man dem jungen Mädchen die Hände mit Honig und Öl geschmiert hatte, damit das Brot schmackhaft werde, knetete es unter der Gegenwart Aller einen Kuchen (Pita).

[2] Früher wurde, wie Ukert, a.a.O. berichtet, der Teig «auf einem ausgespannten Leder geknetet und wenn man keinen Backofen hatte, oder ihn nicht benutzen wollte, auf dem Herde unter glühender Asche gebacken».

[3] Das gegenseitige Erzählen von Märchen spielt eine grosse Rolle, wo Frauen oder Männer zusammen arbeiten, so beim Strümpfestricken, Spinnen, bei den Matrosen, bei den Schustern während der langen Nachtarbeit vor Ostern, oder überhaupt in

Gebacken wird ein- oder zweimal wöchentlich; für diese Tage behält man noch altes Brot, denn frisches wird zu schnell verzehrt.

Neben dem Backen des Brotes kommt hier auch die Vorbereitung der täglichen Mahlzeiten in Betracht; in den Tagen, an denen der Ofen brennt, benutzt man die Gelegenheit, um ein Stück Fleisch oder einen Fisch daselbst zu braten; oft wird diese Gelegenheit auch von den Nachbarinnen benutzt[1]. Während der anderen Tage, wie auch in der Fastenzeit bilden die verschiedenen Gemüse, die der Hausgarten liefert, die Hauptnahrung; unter der besonderen Hut der Hausfrau oder der alten Schwiegermutter werden hier bei jeder Jahreszeit die passenden einheimischen Gemüsearten, wie Eierpflanzen, Tomaten, Knoblauch, Petersilie, Spinat, Kürbisse u.a. gepflegt. Viele Arten werden grün genossen, andere mit Öl gekocht, oder an Festtagen mit Hammel- oder Ziegenbockfleisch zubereitet.

Ausser diesen täglichen Beschäftigungen der Hausfrau kommen noch die mit bestimmten Jahreszeiten zusammenhängenden in Betracht; viele Gemüsearten werden für den Winter getrocknet: Pfefferfrüchte, Eierpflanzen und Pilze auf einen Bindfaden gebunden und an die Wand gegen die Sonne gehängt; Bohnen, Erbsen, Kichererbsen auf einem Tuche ausgebreitet; die Tomaten in eine dicke Sauce umgewandelt: diese letzten sammelt man erst, wenn sie ganz

den Ruhestunden. Vgl. Guys, a.a.O. Bd. I, S. 347. Pouqueville, a.a.O. Bd. II, S. 586.

[1] Vgl. Φλέγελ, ἡ νῆσος Κάλυμνος S. 22.

reif sind und knetet sie in einem hölzernen Troge; hierauf werden sie gesiebt, in einem grossen Kessel gekocht und das gekochte Gelée in eine Menge von Tellern gegossen und wieder in der Sonne während einiger Tage zum Austrocknen aufgestellt; ist dieses geschehen, so wird es in einem tönernen Kruge für den Winter gesammelt und dient als eine Art Gewürzmittel für alle Speisen. In einigen Orten wird dieses Gelée (μπελντὲς) von den Bauern im Preise von 2 bis 2,50 Dr. die Oka verkauft[1]. Ausser Gemüse trocknen die Frauen auch Obst wie z. B. Pflaumen, Feigen, Aprikosen u. a. in grossen Mengen. Auf den Inseln und an den Küsten werden die Tintenfische getrocknet und auch andere Arten von Fischen in Fässern gesalzen. Die Überschüsse von allen diesen getrockneten Gemüsen, Früchten, Fischen, werden auf den Markt gebracht oder an die Händler verkauft und dienen nicht nur dem grossen Konsum im Lande, sondern kommen auch noch zur Ausfuhr. Diese Überschussproduktion betrifft immer eine Sorte, die besonders an dem betreffenden Orte gedeiht. So sind z. B. die getrockneten Feigen von Kalamata, die Pilze und Kastanien vom Pelion, die Hülsenfrüchte Thessaliens berühmt.

Auch die Vorbereitung der Süssigkeiten nimmt die grösste Sorgfalt der Hausfrau, besonders bei den wohlhabenderen Familien, in Anspruch. Wie man stark gesalzene und gewürzte Speisen vorzieht, so herrscht auch Vorliebe für möglichst süsse. Pomeran-

[1] Vgl. Γεωργικὸν Δελτίον, Περίοδος Βα, Ἔτος 2ον, Τεῦχος Β, Γ, Δ. σ. 87.

zen, grüne kleine Zitronen, grüne Nüsse und die meisten Obstarten werden in Zucker eingemacht; gewöhnlich morgens vor dem Kaffee geniesst man davon einen Löffel voll; sie werden auch jedem Gast als Erfrischung angeboten. Auf den Inseln bereiten die Hausfrauen wohlriechende Syrups aus Orangen-, Zitronen-, Veilchenblüten, verfertigen Rosenwasser, eingemachte Rosen- und Veilchenblätter; alle diese Süssigkeiten bereitet man halb mit Zucker und halb mit Honig[1].

Ein sehr gefeierter Tag, besonders auf den Aegaischen Inseln, ist der des Schweineschlachtens, «τὰ γρουνοσφάγια». Jeder Bauer mästet gewöhnlich ein oder zwei Schweine, welche im Herbst geschlachtet werden; das Fleisch wird geräuchert und mit dem gesalzenen Speck in einem grossen Topf für den Winter aufbewahrt. Ausserdem besitzt der Bauer noch einige Ziegen und Schafe, welche gewöhnlich einem Hirten übergeben werden, der sie weidet; zu Ostern bringt er sie wieder mit den neugeborenen Lämmern, von welchen das beste für den Ostersonntag geschlachtet und am Spiess gebraten wird. Die Milch findet im Hause mannigfache Verwendung, jedoch sind Käse und Butter gewöhnlich Herdenerzeugnisse, weil der einzelne Haushalt sich im allgemeinen nicht damit beschäftigt; sie werden in einer besonderen Hütte in der Nähe des Lagerplatzes der Herden, wo sich auch die nötigen Geräte befinden, zubereitet.

Die Käsebereitung ist eine ganz eigenartige. Zu

[1] Vgl. weiteres darüber bei Olivier, a. a. O. Bd. II, S. 138.

Ostern beim Schlachten der Lämmchen wird die sogenannte Pitya, die dicke gekaute Milch, die man im Magen der Lämmchen findet, behalten und gut abgetrocknet. Nachdem man die Schafmilch in einem grossen hölzeren Troge gesammelt hat, löst man eine kleine Menge dieser Pitya, mischt sie mit der Milch zusammen, lässt dann das ganze eine Nacht stehen und am nächsten Morgen ist schon die ganze Milch dick geworden. Diese sogennante Strigliata giesst man in viereckige, dicht gewebte wollene Tücher, bindet die vier Ecken zusammen und hängt sie an einem Haken auf. Nach und nach fliesst der Molken, Tyrogalo, welcher gern von den Frauen und Kindern getrunken wird, ab.

Soweit ist die Käseerzeugung ein Gegenstand des Hirtenfleisses; nun werden die Tsantiles genannten Säcke, die den von Molken befreiten Käse enthalten, an einem langen Holz aufgehängt, das der Hirt auf seinen Schultern trägt; er fängt seine Wanderung durch Dorf und Stadt an, wobei er sein «freskou Tyri», frischer Käse, in einer bestimmten und bekannten Tonart der Stimme anpreist. Die weitere Behandlung dieses frischen Käses findet im Hause statt; denn trotz seines guten Geschmackes für den einheimischen Gaumen, ist er nicht haltbar. Er wird erst aus dem wollenen Tuche, das der Hirt zurückbekommt, genommen und dann von der Hausfrau in kleinere Stücke geschnitten und gesalzen, bis das noch vorhandene Wasser abgeflossen und das Salz gut durchgedrungen ist; dann legt die Hausfrau die abgehärteten Stücke in einen grossen irdenen Topf und setzt noch eine Menge gekochter Milch hinzu,

um den Käse weich zu erhalten; und so wird er für den Winter aufbewahrt.

Die Milch der eigenen Ziegen oder Schafe wird auch sonst im Haushalte verwendet; gewöhnlich macht man Jogurt daraus. Während der langen Fastenzeit im Monat August lässt man die gesammelte Milch sauer werden, mischt sie dann mit grob gemahlenem Korn und knetet den so gebildeten Teig; die Hausfrau breitet ihn darauf auf einem Tuche zum Trocknen aus; zu diesem Zweck wird er auch wiederholt mit den Händen durchwühlt und zerteilt. Dann wird er gesiebt und in leinenen Säcken aufbewahrt; dies gibt den sogenannten Trachanas, der, mit Fleisch oder auch als Suppe gekocht, eine sehr beliebte Sonntagsspeise ist.

In den Bergdörfern bilden, wie schon gesagt wurde, Olivenbäume, Weinberge und Gartenbau die Grundlage der Hauswirtschaft; ihr Besitz dient als Massstab des Vermögens. Gewöhnlich wird ein Olivenbaum auf 150 Dr. geschätzt, doch ist in dieser Summe der den Baum umgebende Boden mit inbegriffen. Da die Olivenbäume desselben Besitzers oft ganz zerstreut liegen, so finden oft Austausche statt, um den Besitz mehr zu konzentrieren. Die Ölbäume werden bei dem Einkauf durch Ausschneiden eines Stückes der Rinde mit einem Zeichen gemerkt, solche die zu Kirchen oder Klöstern gehören sind in der Regel mit einem roten Kreuz bezeichnet.

In Griechenland soll es heutzutage ungefähr 18 Millionen Ölbäume geben, die ein Areal von mehr als 2000 qkm. einnehmen und einen Gesamtertrag

von 60 bis 70 Millionen Dr. liefern[1]. Oliven und Öl bilden ein Hauptprodukt der griechischen Nationalwirtschaft; sie haben einen enormen Konsum im Lande und werden in immer steigenderem Umfange ausgeführt. Die Gewinnung beider Produkte bildet durchaus einen Teil des Hausfleisses und geschieht noch meistens in sehr primitiver Weise[2]; daher ist das griechische Öl sehr schlecht und muss in den Ländern, nach welchen es ausgeführt wird, erst geklärt und raffiniert werden. Die Hauptausfuhr der Oliven richtet sich nach den Vereinigten Staaten von Nord-Amerika, wo die eingewanderten griechischen Arbeiter ihre Nationalspeise nicht vergessen, wohl auch weil sie die billigste ist.

Die Olivenhaine sind gewöhnlich auf den Bergabhängen bis an die Küsten ausgedehnt; es herrscht im allgemeinen das Kleineigentum, sodass jeder Bauer durchschnittlich 100 bis 300 Bäume besitzt; sie bedürfen nur sehr geringer Pflege, dies ist ein Grund weshalb die Bauern, die ausschliesslich Oliven besitzen, sehr leicht in die Städte übersiedeln und nur die Wintermonate bei ihren Olivenhainen verbringen. Der Ölbaum gewinnt vom 16. bis zum 18. Jahre seine durchschnittliche Tragfähigkeit und steht zwischen dem 50. und 60. in der Fülle seiner Leistung. Die Blüte fängt Ende April an; schon von dieser Zeit an werden die Oliven von vielen Krankheiten und Würmern heimgesucht, doch findet im allgemeinen keine rationelle Bekämpfung statt, wenn

[1] Siehe «Akropolis» vom 16. April 1912.

[2] Siehe ausführliche Beschreibung bei Böttticher, S. 200 ff.

man nicht als solche das Gebet des Dorfpfarrers und die Bespritzung mit Weihwasser ansehen möchte[1].

Im Oktober beginnt die Reife der Oliven und gegen Ende des Monats beginnt das Sammeln derselben. Bis Dezember werden jedoch nur die auf den Boden gefallenen Oliven von den Mädchen und Frauen gesammelt[2], das Abschütteln der Bäume beginnt gewöhnlich erst nach Weihnachten. Die gesammelten Oliven werden auf einer gepflasterten Tenne zusammengehäuft, wo sie 10 bis 15 Tage gelassen werden; dann schafft man sie in die Ölmühle.

Olivenpressen besitzen gewöhnlich nur die wohlhabenderen Häuser des Dorfes; sie werden aber auch von den anderen Dorfgenossen gegen eine Abgabe von 5 bis 10 % des gewonnenen Öls benützt. Jedes Dorf besitzt ungefähr 10 bis 20 solcher Oliven-

[1] Diese alten Sitten verschwinden freilich mehr und mehr; dass man niemals fest an die Wirkung dieses Mittels glaubte, beweist auch das Sprichwort: wenn Du Mäuse zu Hause hast, so ruf den Pfarrer, dass er ein Gebet sage und das Haus weihe, kauf Dir aber noch dazu eine Mäusefalle. In den letzten Jahren ist übrigens von dem neugegründeten Ministerium für Volkswirtschaft viel zur Hebung der Olivenkultur getan, hauptsächlich durch Belehrung der Bauern.

[2] Vgl. die Beschreibung bei Böttticher, a. a. O. S. 201. «Dann zieht die ganze Familie samt allem belastungsfähigen Hausgetier mit Säcken und Körben hinaus, und unbarmherzig schlägt Jung und Alt mit Stöcken und Stangen auf die Bäume ein, dass rings der Boden nicht nur mit Früchten, sondern auch dicht mit gebrochenen Zweigen und zarten Sprossen bedeckt ist. Man erspart dadurch das Auslichten und Beschneiden der Bäume und erzielt durch das Misshandeln der Zweige für das nächste Jahr weit mehr junge Triebe und eine reichere Ernte».

pressen, die noch bis heute von sehr primitiver Bauart sind. Nach einer Zusammenstellung des Volkswirtschaftsministeriums sind folgende Arten von Olivenpressen auf dem ganzen Lande, ausser Attika und Böotien, vorhanden[1]:

mit Dampfbetrieb	108	d. i.	1,9 %	aller	Olivenpressen
» Gasbetrieb	2	» »	—	»	»
» Wasserbetrieb	42	» »	0,7	»	»
» Pferdebetrieb	2326	» »	41,8	»	»
» Handbetrieb	3091	» »	55,6	»	»

Die kleinen Pressen mit Handbetrieb sind also heute noch die weitaus verbreitetsten. Sie bestehen aus einem breiten glatten Stein, worauf man 15 bis 20 Oken Oliven legt; diese werden durch einen zylinderförmigen Mühlstein, der von einigen Frauen bewegt wird, gepresst; die zusammengequetschten Oliven gibt man in wollene Säcke und reiht diese auf einen Bretterboden zusammen, der von einem Rohr umgeben wird, durch welches das aus den Säcken sickernde Öl in einen Behälter fliesst. Die Männer pressen die Säcke mit den Füssen, während die Frauen inzwischen 5 bis 6 mal kochendes Wasser auf die Säcke giessen; das Öl wird dann von der Oberfläche des Behälters geschöpft. Diese primitivste Art der Ölgewinnung findet sich hauptsächlich noch auf den kleinen Inseln.

Die Bauern des Peloponnes und Nordgriechenlands besitzen etwas grössere, obwohl auch ganz einfache Pferdemühlen. Ein Maultier oder Pferd mit ver-

[1] Vgl. Γεωργικὸν Δελτίον, Περίοδ. Βα, Ἔτος 2ον, Τεῦχος Β, Γ καὶ Δ. S. 122.

bundenen Augen zieht am langen Hebelarme einer an sein Joch gebundenen Stange den hohlen Mühlstein, der auf einer kegelförmigen, einen halben Meter hohen Steinbasis ringsum läuft[1]. Die auf der Tenne liegenden Oliven werden, gegen 2 Zentner auf einmal, in dieser Weise zusammengequetscht. Die kleine Menge Öls, die dadurch gewonnen wird, heisst «akao», das ungebrannte Öl; es ist dick und besonders schmackhaft. Die zu einer dicken Masse gewordenen Oliven sammelt man jetzt in flache und poröse Säcke aus Ziegenbockwolle, bindet sie fest zu, reiht sie auf- und nebeneinander auf einer breiten Bank und übergiesst sie mit kochendem Wasser. Darauf kommt ein schweres, flaches Holz mit einem langen, vertikalen Griff, mit tiefen Einschnitten, in welche die Zähne eines auf dem Dache befestigten Rades eingreifen; um dieses Rad ist ein dickes, starkes Seil gerollt, welches noch um einen anderen auf dem Dache und dem Boden befestigten Stock gewickelt werden kann; dieser zweite Stock wird von zwei Männern mittels einiger Drehkreuze um seine Längsachse gedreht. Auf diese Weise wird das Seil umgewickelt und die Säcke gepresst, und so fliesst das Öl langsam in einen darunter befindlichen Behälter, aus dem man es in grosse Töpfe füllt, worin es während 10 Tagen stehen bleibt und dann wieder umgegossen wird. Nachdem nun die Säcke einige Male mit kochendem Wasser übergossen und gepresst worden sind, werden sie von dem

[1] Vgl. bei Böttticher, a. a. O. «Die Mühle hat fast genau dieselbe Form, die wir in den aufgedeckten Bäckerwerkstätten Pompeis finden».

Olivenkernstoff entleert; dieser wird abgetrocknet und als Brennmittel verwendet, neuerdings auch für einen niedrigen Preis von einigen grossen Fabriken gekauft, die noch Öl daraus gewinnen. Das dicke und schmutzige Öl, welches auf dem Grunde der Pressen und Töpfe bleibt, gebraucht man im Haushalte zur Seifenbereitung. Es wird gekocht und dann mit einer Lösung von Soda gemischt; das Öl mit der Soda bildet eine dicke Oberfläche, das Wasser scheidet ab. Man lässt die Masse trocknen, schneidet sie in viereckige Stücke und hat so auch die für den Haushalt und die Wäsche nötige Seife. In einigen Gegenden gebraucht man keine Soda, sondern heisses Wasser, welches man durch eine grosse Menge Asche abgiessen lässt.

Fast kein Haus kann das ganze Öl, das es erzeugt, allein verbrauchen, der grösste Teil wird an Ort und Stelle an die Händler verkauft. Auch verwendet man nicht alle geernteten Oliven zur Ölgewinnung, die besseren werden in grossen Fässern eingesalzen, um dann als Zuspeise zu dienen. Die so eingemachten Oliven sind auch ein wichtiges Handelsobjekt und spielen eine Hauptrolle als Nahrung der griechischen Mittelstand- und Arbeiterfamilien; Oliven und Brot bilden oft die einzige Nahrung der Arbeiter und des armen Volkes. Öl vertritt überall die Stelle der Butter, wird aber in viel reicherem Masse verwendet. Der Preis der Oliven beträgt 50 bis 100 Lepta die Oka[1]; der des Öls 1,50 bis 2 Dr.

[1] Es werden drei Sorten von Oliven unterschieden, die grünen, die schwarzen und die Oliven von Kalamata, welche auch die teuersten sind. Die ersten werden unreif, ganz grün gesam-

Nächst dem Ölbaum nimmt die Pflege des Weinstockes das Hauptinteresse des griechischen Landmannes in Anspruch. Wein gedeiht in allen Teilen Griechenlands vorzüglich und bedeckt ein Areal von ungefähr 1 270 qkm. Die Trauben werden nach verschiedener Weise gepresst[1]. Die Weinlese beginnt gewöhnlich Ende August oder Anfang September. In jedem Weinberge ist ein länglich viereckiger Behälter, 1 bis 1 $^1/_2$ mtr. lang, $^1/_2$ bis 1 mtr. breit und ein paar Fuss tief ausgegraben und mit Mörtel wasserdicht ausgekleidet. Der Boden ist nach einer der schmalen Seiten geneigt, damit durch eine Öffnung in der Vorderwand der ausgetretene Saft in einen meist runden kesselförmigen, einige Fuss breiten, ebenfalls ausgegrabenen und mit Mörtel wasserdicht gemachten zweiten Behälter ablaufen kann. Bei der Lese werden die reifen Trauben abgeschnitten, in geflochtene Körbe gelegt, in den oben erwähnten grösseren Behälter geschüttet und von Weibern und Männern mit den Füssen ausgetreten. Der Saft des unteren Behälters wird in die bereit gehaltenen Schläuche aus Ziegenfellen gefüllt. Auf jeder Seite des Packsattels der Tragtiere wird ein solcher gefüllter Schlauch angebunden und so nach Hause geschafft. Dort wird er in das vielleicht einzige Fass des

melt, die zweiten dagegen reif. Die Oliven von Kalamata sind sehr bekannt und beliebt im Orient. Sie sind mittelgross und länglich, werden nach dem Einsalzen mit einen Messer zwei oder dreimal der Länge nach eingeschnitten und in Öl mit Zitronenstücken und anderen Gewürzen eingelegt.

[1] Vgl. ausführliche Beschreibung bei Ross, Inselreisen, Bd. I, S. 101.

Weinbergbesitzers ausgeleert, worin der Wein gärt. Die Hefen bleiben drin; damit der neue Wein sich auch hält, werden eine Menge grüne Kieferzapfen oder noch halbflüssiges, oder geschabtes Harz hineingetan; dieser Wein heisst «rezinato» und hat einen stark harzigen unangenehmen Beigeschmack [1]. Aus den Trebern, in denen noch viel Saft zurückbleibt, bereitet man Branntwein; er wird mit Mastixpulver gemischt und bildet einen überall verbreiteten Schnaps, den Masticha. Branntwein wird auch aus allen Obstarten, Feigen, Pflaumen u. a. bereitet.

Ein wichtiges Produkt der griechischen Nationalwirtschaft und der bedeutendste Ausfuhrartikel [2] sind die allgemein bekannten Korinthen. Sie sind eine kernlose Art der Weinbeere, die im ganzen Peloponnes und auf den Inseln verbreitet ist und besonderes in den Provinzen Achaia und Elis intensiv kultiviert wird. Ihre Kultur hat im 19. Jahrhundert sehr zugenommen, besonderes seit der Weinkrisis in Frankreich, so dass seit einigen Jahrzehnten eine Überproduktionskrisis herrscht, die von grossem Schaden für die Bauern gewesen ist [3]. Die Ernte der Korinthen findet

[1] Auf den Inseln, wo der süsse Wein bereitet wird, lässt man die Trauben erst 8 bis 10 Tage vor dem Keltern an der Sonne ruhen. Vgl. Ross, Inselreisen, Bd. I, S. 101.

[2] Vor der Befreiung belief sich die Ausfuhr der Korinthen auf 10 Millionen venezianische Livres. Sie stieg auf: 58 Mill. im Jahre 1851, 73 Mill. im Jahre 1861, 154 Mill. im Jahre 1873, 265 Million. im Jahre 1881, 344 Mill. im Jahre 1891 und 228 Millionen venez. Pfund im Jahre 1904.

[3] Darauf kann hier nicht näher eingegangen werden. Vgl. Andreadès, La crise de surproduction des raisins de Corinthe et la société privilégiée (Revue économ. inter. 1909, II. S. 130.

von Ende Juni bis Ende August statt; sie werden dann auf Tennen zusammengetragen, wo man sie 7 bis 10 Tage abtrocknen[1] lässt und dann in Magazine sammelt, um sie an Kaufleute und Grosshändler zu verkaufen. Das Auslesen, Reinigen und Absondern in verschiedene Qualitäten besorgen die Käufer.

Auch die Bienenzucht wird in einigen Gegenden eifrig gepflegt. Der Honig wird vielfach von den Bauern als Geschenk verwendet, jedoch der grösste Teil desselben wird verkauft; mit dem Wachs verfertigen sie Kerzen, die ganz besonders kirchlichen Zwecken dienen. Die jährliche Produktion belief sich im Jahre 1904 auf 400 000 Oka Honig und 100 000 Oka Wachs[2].

Wie aus allen diesen Tätigkeiten ersichtlich ist, hat sich die Hauswirtschaft in Bezug auf Nahrungsmittel ihre Selbständigkeit erhalten können. Freilich werden die meisten Produkte zum grössten Teil verkauft, die Notwendigkeit jedoch Lebensmittel zu kaufen, ist bei der bäuerlichen Familie sehr gering und wächst nur in den grösseren Dörfern. Es kommen dann nur Fleisch oder Fische in Betracht, die zweimal wöchentlich genossen werden und die in dem betreffenden Orte nicht vorhandenen Erzeugnisse, wie Essig, Öl, Hülsenfrüchte und einige wenige Kolonialprodukte.

[1] Vgl. Einzelheiten bei Beaujour, a. a. O. Bd. I, S. 205 ff.

[2] Siehe Πανελλήνιον Λεύκωμα, S. 114. Von grösseren Kulturen kommen noch der Tabakbau in Betracht; Haschisch wird in einigen Gegenden gepflanzt, im Lande aber nicht gebraucht, sondern ausgeführt.

B) Anfertigung von Bekleidungsgegenständen und Haushaltungsgeweben. Ein alter Spruch zeigt uns, wie hoch in der Familie der Webstuhl geschätzt wird. Er lautet:

Grosse Ehre dem Hause,
Welches ein Webstuhl schmückt,
Denn jeder Zahn des Kammes
Ist eine Perle wert [1].

Der Webstuhl ist der Stolz des Hauses, wie noch heute die thessalischen Frauen singen. Noch im Jahre 1907 hatten von den 1 307 010 Frauen Griechenlands bloss 57 052 einen eigenen Beruf. Alle übrigen 95 % sind ohne Beruf angegeben. Diese Tatsache allein zeigt schon, in wie hohem Masse sie noch immer von der Hauswirtschaft in Anspruch genommen werden. Neben den anderen Haushaltungsarbeiten sind selbst noch in den Städten Spinnen und Weben eine ihrer Hauptbeschäftigungen, bei welchen sie die Nachmittagsstunden und die langen Stunden der Winterabende verbringen. Dem Webstuhl im dunklen Zimmer haben jedoch die jungen Mädchen das Spinnen am Fenster oder das Sticken im Freien vorgezogen.

Das Sticken ist ein Spass,
Die Spindel ein Vergnügen,
Der Webstuhl aber Sklaverei,
Sehr grosse Sklaverei.

So haben die Athenerinnen vor einem Jahrhundert

[1] Τιμὴ μεγάλη καὶ τρανὴ ποῦν' ἀργαλιὸς στὸ σπῆτι,
τὸ κάθε δόντι τοῦ χτενιοῦ, ἀξίζει μαργαρίτη.

geklagt; viele Szenen zwischen den jungen, freiheitliebenden Mädchen und den alten bösen Müttern oder Schwiegermüttern haben sich in der Volkspoesie erhalten[1].

Gespinste und Gewebe sind schon sehr früh zu Umtauschprodukten entwickelt worden. Besonders während der napoleonischen Kriege und der Kontinentalsperre fand vom ganzen Orient aus eine beträchtliche Ausfuhr von Gespinsten und Geweben jeder Art, die alle Hausfleissprodukte waren, statt. Am meisten gesucht waren die roten Garne Thessaliens, die alle nach Deutschland ausgeführt, während die von Smyrna von französischen Kaufleuten gekauft wurden[2].

Im 19. Jahrhundert sind die Hausgewebe und -gespinste als Handelsartikel, ausser den seidenen, völlig zurückgegangen, sie haben aber ihre Bedeutung innerhalb der Hauswirtschaft bewahrt. Auf den Bergen, den ägäischen Inseln, im Peloponnes besitzt jedes Haus seinen eigenen, selbst verfertigten Webstuhl; auf den Inseln werden ausser den Haustöchtern auch Mägde ausschliesslich am Webstuhl beschäftigt. Jedes Haus hat manchmal 2 und 3 Webstühle; oft wird der ganze Haus- und Familienbedarf

[1] Vgl. Bücher, Arbeit und Rhythmus, das Liedchen auf S. 93. In derselben Art:

Während eines Jahres und eines Monats
Hat sie einen Rocken Wolle gesponnen,
Auf einen Knäuel hat sie diese gewickelt
Und in den Schrank gesteckt;
Dort haben es ihr die Mäuse gestohlen.

[2] Vgl. Olivier, a. a. O. Bd. I, S. 348.

an wollenen, baumwollenen und seidenen Geweben gedeckt. Die Rohstoffe werden noch vielfach in der eigenen Hauswirtschaft gewonnen. Im Gebirge wird ausschliesslich die Wolle der eigenen Herden verarbeitet. Die Schafschur findet im Mai statt und an dem Tage wird gefeiert, Bekannte und Verwandte finden sich hierzu ein und helfen die Schafe scheren; dabei wird ein Lamm geschlachtet und gebraten.

In den Dörfern, wo keine Schafzucht betrieben wird, kauft man die Wolle in rohem Zustande auf dem Markte. Zur Reinigung wird sie zunächst in einen Kessel mit kochendem Wasser geworfen und dann in der Steinmulde des Brunnens gewaschen; danach zum Abtrocknen auf Seilen und Zäunen ausgebreitet und am nächsten Tage mittels zweier dichtbenagelter Holzbretter, den sogenannten Lanaria gelockert; dann wird die Wolle zwischen beiden Brettern gekämmt und in länglichen Stücken (Petrikia) gesammelt, die mittels des Spinnrades oder der Handspindel gesponnen werden.

Diese Gespinste werden von den Frauen mit verschiedenen, oft selbst bereiteten Farbstoffen, jetzt jedoch meistens mit Anilinfarben, gefärbt und gewebt. So verfertigen die Frauen alle im Haushalt nötigen Gewebe, die sie dann weiter zu Kleidern, Wäsche und Tüchern verarbeiten. Von dem Garn stricken sie Strümpfe und Schnüre zur Verzierung ihrer Kleider. Für die warmen, dicken Hirtenmäntel, die sogenannten Kapotes, für die Matrazen und die Kilimia, für die Säcke die man an den Sattel hängt, die sogenannten ταγάρια und ντορβάδες benützt man Ziegenbockwolle. Nachdem diese gesponnen und gewebt

wird, bringen die Frauen die noch harten, porösen Gewebe in die Walkmühlen, wo sie unter das mit starkem Druck aus einem hölzernen Rohr von 10 bis 15 m Höhe herabfliessende Wasser 5 bis 6 Tage lang gelegt werden, bis sie ganz weich und wollig sind. Diese Walkmühlen (νεροτριβὲς) findet man überall in den Bergdörfern, gewöhnlich in tiefen Schluchten.

Die Teppichweberei ist an einigen Orten sehr verbreitet; am meisten wird sie von den epirotischen Frauen im Winter betrieben, wie in Agrapha, Arachova, Megara und in anderen Bergdörfern. In jedem dieser Orte hat die Teppichweberei ihre eigene Entwicklung, ihre eigene Arbeitsweise, ihre besonderen Muster u.s.w. Der Webstuhl für diese Teppiche, welche in der Volkssprache ἀντρομίδες heissen, ist vertikal und wird von den Bauern selbst verfertigt. Das Weben eines einzelnen Stückes kann 2 bis 3 Monate dauern; wenn noch eine oder zwei Frauen mithelfen, erheblich weniger.

In diesen Dörfern gibt es alte Weberinnen (ἀνυφάντρες), die einen grossen Ruf haben und bei welchen die Dorfmädchen, manchmal auch gegen Bezahlung, ihre Kunst erlernen. Die Weberinnen arbeiten auch auf Bestellung.

Die kunstgewerblichen Arbeiten spielten früher eine gewisse Rolle. Die Kleider der reicheren Bäuerinnen waren mit prächtigen Seidenstickereien geschmückt (γαϊτάνια); auf dem Pindos war selbst die Gold- und Silberstickerei sehr verbreitet, und die mit solchen Stickereien verzierten alten Trachten werden heute in Athen von Sammlern teuer gekauft. Das Besticken grosser seidener Tücher mit verschiedenen

Figuren und Tierbildern, sodass das Bild von beiden Seiten gleich war, spielte eine grosse Rolle[1]. Frauen, die darin geschickt waren, wurden von den jungen Mädchen besucht und befragt, obwohl sie sich nicht geneigt zeigten ihre Kunst zu erklären. In den letzten Jahren sind die kunstgewerblichen Erzeugnisse des Hausfleisses sehr zurückgegangen, und nur das Klöppeln, Häkeln und Stricken von Spitzen spielt noch eine gewisse Rolle. Die vor einigen Jahren gegründete königliche Schule für Handarbeiten mit vielen Filialen in kleinen Städten, wo den Bauernmädchen die Gelegenheit, diese Kunst zu erlernen, geboten wird, sowie auch andere Frauenvereine versuchen die kunstgewerblichen Hauserzeugnisse wieder zu heben.

Die Flachskultur ist wenig verbreitet; selbst in Korfu, wo sie früher in der Hauswirtschaft eine grössere Rolle spielte, ist sie neuerdings fast völlig zurückgegangen[2]. In anderen Gegenden, hauptsächlich in Elis, wird Flachs vereinzelt gebaut und dient mehr der Fabrikation von Leinöl als der Hausweberei. Im ersten Falle wird der Samen dicht, im letzteren schütter ausgesät[3]. Noch weniger ist der Hanf verbreitet; in grösserem Umfange wird eine besondere Art desselben auf der Arkadischen Hochebene kultiviert, aus dessen trockenen Blüten der Haschisch, ein dicker Harzstoff, gewonnen wird. Auch diese

[1] Vgl. die Beschreibungen bei: Κρυστάλλης, Ἔργα (Βιβλ. Φέξη) S. 133.

[2] Vgl. Γεωργικὸν Δελτίον, Περίοδ. Βα, ἔτ. 1ον, Τεῦχος Ε, ΣΤ, Z, H. S. 77.

[3] Vgl. Struck, Zur Landeskunde von Griechenland S. 94. Grunzel, a.a.O. S. 17.

Kultur ist jedoch im Verschwinden begriffen seit dem strengen Einfuhrverbote Aegyptens, wohin die ganze Produktion ausgeführt wurde.

Weit wichtiger ist die Verarbeitung der Baumwolle für die Hausbedürfnisse. Die Baumwollkultur wurde auch vor der Befreiung in Böotien, Euböa und Thessalien, wo die Bewässerungsverhältnisse am günstigsten sind, gepflegt. Damals war der Handel mit rotgefärbtem Baumwollgarn aus dem Orient nach Westeuropa in Aufschwung und es gab eine Reihe von thessalischen Dörfern, die fast ausschliesslich mit Baumwollkultur, -spinnerei und -weberei sich beschäftigten. Es lag hauptsächlich an ihrer roten Krappfarbe, die in Europa nicht hergestellt werden konnte [1], dass diese Garne auf den Handelsplätzen Deutschlands und Österreichs sehr gesucht waren. Aber schon einige Jahre vor den Befreiungskriegen war der Garnhandel im Rückgang begriffen, und bis in die Mitte des vorigen Jahrhunderts spielte die Baumwollkultur nur noch eine geringe Rolle. Damals waren der Korinthenbau und die Seidenraupenzucht weitaus wichtigere Erzeugnisse. Erst während des amerikanischen Krieges, seit 1863, kam wieder eine Periode des Aufschwungs, die jedoch von kurzer Dauer war; die griechische Baumwolle war von schlechter Qualität und für den grossen Markt nicht

[1] Es verlautet, dass diese Färbkunst im 15. Jahrhundert von den nach Thessalien eingewanderten Türken (Koniaren) aus Kleinasien eingeführt wurde. Vgl. Fallmerayer, Fragmente aus dem Orient, Bd. II. Über den Färbprozess selbst vgl. Beaujour, a. a. O. Bd. I, S. 261 ff.

geeignet. In den letzten Jahren hat man versucht die ägyptische Baumwollart einzuführen; die heutige Produktion beträgt gegen 5 Millionen kg. jährlich.

Die Verarbeitung der Baumwolle geschieht in den einzelnen Bauernwirtschaften auf folgende Weise:

Zu Anfang Herbst werden die reifen Kapseln von den Frauen gesammelt, dann werden sie durch zwei Walzen aus dürrem Holze von den Körnern befreit. Vor dem Spinnen wird die Baumwolle noch durch eine in Schwungbewegung gesetzte Saite, deren beide Enden an einem Bogen befestigt sind, gezupft[1].

Wo keine Baumwollkultur getrieben wird, kaufen die Frauen die Baumwolle auf dem Markt oder im Kramladen; jetzt kaufen sie meist fertiges Garn und weben daraus einen groben Stoff, woraus sie die ganze Familienwäsche und verschiedene Tücher verfertigen. Diese baumwollenen Gewebe (ἁλατζάδες) werden wegen ihrer Dauerhaftigkeit auch gern von der städtischen Bevölkerung gekauft[2].

Was schliesslich die Seide betrifft, so spielte sie längst eine grosse Rolle in der Hauswirtschaft mancher Gegenden des Peloponnes und auf den ägäischen Inseln. Die Raupenzucht war in Griechenland seit alter Zeit bekannt; wie die Überlieferung lautet, brachten zuerst zwei Mönche in ihren ausgehöhlten Stöcken Raupeneier aus Indien nach Byzanz

[1] Früher wurde die Baumwolle auf folgende Weise ausgezupft: man setzte sie in eine Art Sieb aus Schilf, welches wie ein runder, länglicher Käfig aussah; dieses Sieb wurde dann stark geschüttelt und nach allen Seiten geschlagen. Vgl. Beaujour, a. a. O. Bd. I, S. 63.

[2] Vgl. Olivier, a. a. O. Bd. II, S. 196.

als Geschenk für den Kaiser Justinian. Bis zum 12. Jahrhundert scheinen Byzanz und Griechenland allein das Monopol der Raupenzucht gehabt zu haben, denn erst um diese Zeit wurde sie in Italien bekannt[1]. Aber auch später, im 14. Jahrhundert, blühte die Seidenspinnerei in Athen, Theben und Korinth[2]. Bis Ende des 18. Jahrhunderts war die Seide einer der Hauptausfuhrartikel Griechenlands. Erst nach dem Peloponnesischen Aufstande von 1770 und darauf noch mehr nach den Befreiungskämpfen von 1821 war die Seidenindustrie völlig zurückgegangen. Im Jahre 1837 begann sie wieder aufzutauchen und sich zu entwickeln, bis 1859 durch die allgemeine Raupenkrankheit die ganze Industrie vollständig vernichtet wurde. Erst nach energischen Massregeln der Regierung und Einfuhr gesunder Raupeneier konnte sie allmählich das Interesse der Bauern und der städtischen Bevölkerung wieder in Anspruch nehmen.

Die Raupenzucht findet noch immer hauptsächlich im Hause statt. Im Frühling wickeln die Frauen die Raupeneier in warme wollene Tücher ein, die sie an ihre Brust legen und so den ganzen Tag bei sich

[1] Die Überlieferung lautet, dass die Normannen im Jahre 1148 nochmals vor der Insel Cephalonia erchienen und darauf Korinth und Theben eroberten und viele Seidenweber mit nach Sizilien führten. «Spindel und Weberschiff sind die einzigen Waffen, die die Griechen führen müssen», rief der Anführer der Normannen aus, als er den kunstvollen Fleiss der Seidenweber und die Feigheit und Trägheit der Soldaten sah. Vgl. Griechenland und die Griechen S. 201.

[2] Vgl. Villemain, Essai historique sur l'état des Grecs S. 173.

tragen; durch die Wärme entwickeln sich allmählich die ganz kleinen, Sandkörnchen ähnlichen Eier zu kleinen Würmchen, die man dann nach 5 oder 6 Tagen in der geheizten Stube auf Maulbeerblättern ausbreitet. Die Würmer wachsen zunächst langsam, dann aber sehr rasch und fressen immer grössere Quantitäten von Blättern und Zweiglein[1]. Während der ganzen Zucht, die gewöhnlich 3 bis 4 Wochen dauert, werden Fenster und Türen des Zimmers, das auch als Wohn- und Schlafzimmer der Familie dient, nicht geöffnet und ausser den Krankheiten, die diese ungesunde, fast unerträglich stinkende Luft oft verursacht, leidet noch während dieser ganzen Zeit vielfach die Familie durch die Tag und Nacht fortwährende Arbeit[2]. Diese Schattenseiten sind von grossem Nachteil, besonders bei den ärmeren Familien, die weder über Raum, noch über viel Zeit verfügen; und dennoch ist die Raupenzucht gerade für diese eine ganz bedeutende Einnahmequelle. Die Raupenzucht wird vielfach auch von der Stadtbevölkerung betrieben, selbst in Familien von niederen Beamten. Jede Familie erzeugt 20 bis 100 Oka Kokons, die meistens verkauft werden; der Preis schwankt zwischen 3.50 und 4,50 Dr. die Oka. Die jährliche Produktion der Kokons im ganzen Lande wird auf 90 000 Oka geschätzt, mit einem Werte von 600 000 Dr.

[1] Diese werden von Frauen, Kindern oder Mägden auf den hohen Maulbeerbäumen gepflückt, nnd jedes Jahr kommen durch Absturz viele Unglücksfälle vor.

[2] Vgl. Σ. Λοβέρδου, Ὁ ἐθνικὸς πλοῦτος, Bd. II, S. 43

Die Verarbeitung der Kokons geschieht auch im Hausfleiss, ist jedoch in den letzten Jahren zugunsten der Grossindustrie zurückgegangen; die Bauern finden es zweckmässiger ihre Kokons zu verkaufen, anstatt die Seide davon zu gewinnen, die für ihre Bedürfnisse kaum in Betracht kommt und auch nicht so leicht verkauft werden kann. Früher waren dagegen Raupenzucht, Kokonspinnerei, Seidenweberei und -strickerei immer zusammen verbunden und bildeten einen stufenweise im Hause fortlaufenden Arbeitsprozess.

Die Kokons werden in folgender Weise verarbeitet: man wirft sie in einen kleinen Kessel mit heissem Wasser, wickelt mit einem kleinen Holzstäbchen die Seidenfäden ab und windet sie um ein grösseres Rad, das man langsam in Umdrehung setzt. Selbst diese rohe Seide wird manchmal zum Preise von 50 bis 70 Dr. die Oka, je nach der Güte und Beschaffenheit, verkauft. Die rohe Seide hat eine gelbliche Farbe; man entfärbt sie durch Eintauchen in Wasser und Seife (1 Oka geriebene Seife in 2 bis 3 Oken Wasser für 1 Oka Seide), bis sie ganz weiss und weich wird; dann wird sie mit anderen Farben gefärbt. Heute gebraucht man Anilinfarben dazu; früher wurden verschiedene Wurzeln oder Zweige verwendet. Zur Erzielung einer goldgelben Farbe gebrauchte man die Zweige des Zürbelbaums oder die Blätter des Hennastrauches; für hellgelb die Blüten des Ginsters oder die Stiele des Seidelbastes. Die Wurzeln des Apfelbaums gaben eine zarte rosa Farbe; die Zweige des Pfirsichbaums ein helles Grün, die Blätter ein dunkleres; die äusseren Zwiebelschalen

ein lebhaftes Orangegelb, die Schalen der grünen Nüsse ein dunkles Grün. Die Art wie man diese Stoffe zubereitet, ist folgende: man schneidet die betreffenden Wurzeln, Zweige oder Blätter in kleine Stücke, lässt sie zwei Tage lang im kalten Wasser liegen, damit sie weich werden, und kocht sie am dritten Tage in demselben Wasser, bis es zur Hälfte absiedet. Man siebt darauf die Flüssigkeit durch ein Tuch, setzt eine kleine Menge Alaun hinzu und lässt sie wieder kochen; dann taucht man die seidenen Gespinste ein[1].

Der Webstuhl für die Seidenweberei zeigt keine wesentlichen Unterschiede vom gewöhnlichen; er ist im Ganzen etwas kleiner und wird von den Frauen selbst verfertigt; blos die Schäfte werden gekauft.

Die Seidenweberei nimmt als städtische Hausindustrie eine immer wachsende Bedeutung an, besonders im südlichen Peloponnes und auf den ägäischen Inseln, auf diesen letzten jedoch nicht in dem Umfange wie früher. In Kalamata allein, einer Stadt von 20000 Einwohnern, soll es nicht weniger als 2000 Webstühle in den verschiedenen Haushaltungen geben; ihre seidenen Gewebe, besonders Taschentücher und Shawls, sind überall in Griechenland bekannt und auf jeder Messe vertreten; im Durchschnitt verdient jede Familie in Kalamata von ihren Seideprodukten ca. 1000 Frs. jährlich[2]. Ihren Aufschwung

[1] Vgl. die Beschreibung bei Olivier, a. a. O. Bd. II.

[2] Vgl. die Ausführungen im «Ἐμπρὸς» vom 24. IX. 1911. «Überall werden diese Erzeugnisse der Hausindustrie von Kalamata allen anderen vorgezogen und bringen den Familien einen

verdankt die Weberei in dieser Stadt dem dortigen Nonnenkloster, wo früher (seit 1796) die Mädchen von Kalamata die Kunst erlernten.

Wie aus obigen Ausführungen ersichtlich ist, haben sich Spinnen und Weben am meisten im Hausfleisse erhalten. Erst in den letzten Jahren hat mit der fabrikmässigen Entwicklung der inländischen Spinnereien und Webereien auch für diesen Zweig des Hausfleisses die Periode des Unterganges begonnen.

C) Verfertigung von Arbeitsgeräten, Werkzeugen und anderen Gegenständen. Die Objekte dieser Gruppe sind diejenigen, die sich am meisten vom Hausfleiss losgelöst haben; denn ausser der Bedeutung für die eigenen Bedürfnisse hatten sie keinen anderen Tauschwert und ihre Herstellung erforderte Arbeit und Kenntnisse, die leichter zu einer Spezialisation führten; die Bauern, die diese letzten besassen, wurden dann Lohnwerker. Nur noch in abgelegenen, fern von jedem Verkehr liegenden Orten, in kleinen Dörfern und hauptsächlich auf den Inseln, wo seit jeher der Hausfleiss einen grösseren Umfang hatte, findet die Verfertigung von Gegenständen für den Hausgebrauch in grösserem Umfange zu Hause statt.

In diesen Orten verfertigen die Bauern noch viel-

---

beträchtlichen Ertrag und dies durch eine vornehme, ehrliche und angenehme Arbeit, die den Händen griechischer Frauen geziemt; so wird am besten der Erwerb des Hausvaters ergänzt und das Gleichgewicht im Hausbudget gefördert, ohne dass die schönen alten Sitten der griechischen Familie preisgegeben werden».

fach ihr eigenes Schuhwerk aus den Fellen ihrer Ziegen, die sie sogar selbst zu diesem Zweck gerben. Das Gerben geschieht in ganz primitiver Weise; die Felle werden zunächst mit heissem Wasser gewaschen und gereinigt und nachdem die Haare mit einem breiten Messer abgeschabt worden sind, zum Trocknen auf zwei Bretter gespannt. Aus dem so gewonnen Leder verfertigen dann die Bauern ihre Arbeitsschuhe. Auch die Albanesen und Walachen verfertigen ihre Zaruchen selbst aus Ziegenbockfellen oder aus Schweinsleder; sie weichen zunächst das betreffende Fell, schneiden es in lange viereckige Stücke und verfertigen dann von jedem Stück durch einen Querschnitt je ein Paar Zaruchen; diese schnüren sie an ihren Fuss durch Riemen, die oft bis unterhalb des Kniees reichen.

Die Bergbauern verfertigen auch aus Leder breite, vielspaltige Gürtel σελάχια, welche mit verschiedenen Einschnitten, Vögel und Blumen darstellend, oder durch kleine gelbköpfige Nägel geschmückt sind und die sie um den Leib tragen, um ihre Waffen hineinzustecken. Die Hirten verfertigen gewöhnlich auch ihre Kopfbedeckungen aus Leder. Die Felle der geschlachteten Hämmel verwendet man zu einer Art Säcke, wobei die haarige Seite nach innen gewendet wird; man füllt sie mit Käse, Butter oder Wein. In solchen Schläuchen wird ein grosser Teil dieser Produkte im Lande verschickt.

Eine mannigfaltige Verwendung in der Hauswirtschaft findet das Holz: der Bauer verfertigt selbst alle hölzernen Teile seiner Arbeitsgeräte, seinen Pflug, die Joche für die Zugtiere, die Stiele für seine Hacke

und seine Axt[1]. Weiter macht er Weinflaschen aus Holz, die sogenannten Tsitures oder Paguria, Milchtröge und vielfach noch Fässer, wobei mehrere junge Bauern zusammen arbeiten. Für sein neugeborenes Kind verfertigt der Bauer selbst eine Schaukelwiege aus Holz; entweder höhlt er dazu einen Baumstamm aus, oder nagelt aus Brettern eine Art Mulde zusammen mit zwei halbkreisförmigen Füssen, damit sie in Schwungbewegung gesetzt werden kann.

Auch der Webstuhl wird noch in den Pindosdörfern, im Peloponnes und auf den Inseln meist im Hause selbst angefertigt. Der Mann hilft seiner Frau bei der Verfertigung und bei der Reparatur desselben. Die übrigen Geräte, Werkzeuge zur Wollverarbeitung und Hausgegenstände sind vielfach Produkte seiner Hände.

Eine gewisse Rolle spielt auch die kunstgewerbliche Holzverarbeitung. Meister darin sind gewöhnlich die Mönche, deren Erzeugnisse hohen Ruf im Lande haben; es werden von ihnen verschiedene Löffel, Teller mit Schnitzereien, Kreuze, eingeschnittene Heiligenbilder, ganze Altäre für Kirchen und ähnliche Gegenstände verarbeitet, zunächst für den Klostergebrauch, dann aber auch zu Verkaufszwecken. Auch

[1] Die eisernen Teile derselben werden beim Schmied gekauft oder bestellt. Die hauptsächlichsten einheimischen Arbeitsgeräte sind folgende: die Zappa, eine breite Hacke, das Skalistri, ein Gerät für den Gemüsegarten, das Zapponi, ein schweres, eisernes Werkzeug, um den härteren Roden zu brechen. Zum Schneiden von Ästen und Fällen von Bäumen stehen grössere und kleinere Äxte, Zeccuria, im Gebrauch. Zum Beschneiden des Buschwerks verwendet man das sogenannte Kassari und zum Stutzen der Weinstöcke das Kladeftiri, ein sichelartiges Messer.

von den Gefangenen in den Gefängnissen werden verschiedene ähnliche Schnitzereien, auf Löffeln, Messern, Zigarettenspitzen und Stöcken aus wildem Olivenholz verfertigt, deren Ertrag eine Erwerbsquelle während der Zeit ihrer Gefangenschaft bildet. Sonst beschäftigen sich auch die Hirten mit der Holzverarbeitung im kunstgewerblichen Sinne.

Hauptsächlich aber werden die Waldungen gefällt, um Kohlen daraus zu brennen. Überall in Griechenland ist die Holzkohle der einzige Brennstoff, der im Haushalt Verwendung findet. In vielen Dörfern sind noch die Bauern ihre eigenen Köhler; sie hauen das Holz und brennen es zu Kohle in unterirdischen Gruben, die in einer Ecke des Waldes liegen. In anderen Gegenden brennen sie auch den Kalk selbst, meist jedoch um ihn weiter zu verkaufen; darüber wird ausführlicher bei den Lohnwerkern berichtet werden.

In Thessalien werden auch die Rinderhörner verarbeitet; man lässt sie trocknen, dann wird der Inhalt durch Schlagen des Hornes auf einen Stein entfernt. Die so ausgehöhlten Hörner füllt man gewöhnlich mit flüssigem Fett, womit man die Wagenräder und die Arbeitsgeräte schmiert.

Die Töpferei hat sich wenig im Hausfleiss erhalten; nur in einigen Gegenden Thessaliens und des Peloponnes (bei Argos) wird sie in den Bauernfamilien betrieben; es werden Schüsseln, Wasser- und Blumentöpfe mittels der Drehscheibe geformt. Sehr oft siedeln die Söhne solcher Familien in kleine Städte über, lassen sich in Vororten nieder und treiben ausschliesslich das Töpferhandwerk.

Zum Flechten der Matten benutzt man Binsen, die an den Flussufern geschnitten werden, des Abends flechten dann die Frauen Körbe und auch anderes Binsenflechtwerk daraus.

Auf den Inseln wurden früher die Schiffe von den Männern derselben Familie gebaut, die auch dann die Mannschaft des Schiffes bildeten, jetzt jedoch werden die Schiffe von besonderen Handwerkern (ταρσανάδες) verfertigt. Das Stricken der Netze für den Fischfang besorgen die Fischer selbst oder auch ihre Frauen.

Alle anderen Gebrauchsgegenstände für die Hauswirtschaft, wie Weinfässer, Sättel u. s. w. werden unter Beihilfe eines geschickten Bauern oder Lohnwerkers angefertigt.

4. Produkte von örtlichem Charakter

Produkte von örtlichem Charakter, d. h. solche, die blos in bestimmten Orten produziert werden und doch im ganzen Lande bekannt sind, und oft auch nach dem Auslande ausgeführt werden, gibt es viele in Griechenland. Im Altertum wurden oft Ortsnamen durch Benennung ihrer vorzüglichen Produkte erläutert, was heute noch sehr oft für dieselben Produkte der Fall ist. Diese Spezialprodukte sind meistens landwirtschaftliche Erzeugnisse, oder solche, die mit besonderen Naturverhältnissen an bestimmten Orten zusammenhängen. In zweiter Linie kommen auch solche in Betracht, die ausschliesslich auf einer besonderen Arbeitsgeschicklichkeit beruhen; sie

sind während langer Jahrhunderte ziemlich dieselben geblieben[1].

Erwähnenswert sind: zunächst der **Honig vom Hymettus,** der auch im Altertum berühmt war. Derselbe war während der byzantinischen und türkischen Herrschaft in Konstantinopel immer sehr gesucht und die Bauern und Mönche, die sich mit der Honigzucht auf dem Hymettus befassten, hatten gewisse Privilegien; so durfte niemals ein Bienenkorb wegen Nichtzahlung von Schulden konfisziert werden. Im Anfang des 19. Jahrhunderts wurden nach Uker 360 000 Pfd. Honig und 24 000 Pfd. Wachs nach Konstantinopel ausgeführt. Seine weite Verbreitung verdankt der Hymettushonig dem Wohlgeruch, den ihm die würzigen Kräuter (θυμάρια) verleihen. Die Bienenzucht wird auf dem Hymettus von armen Bauern und auch von Mönchen betrieben; sie verfertigen die Bienenkörbe aus Erde, die sie dann wie die Töpfe im Ofen brennen. Diese Körbe sind rund, 3 Fuss hoch und haben einen beweglichen Deckel. Sie werden nach Osten oder nach Westen zu auf den Feldern neben einem Zaun oder einer Mauer aufgestellt. Man vermehrt die Bienenkörbe, indem man, wenn die Bienen abwesend sind, den mit Honig gefüllten Korb durch einen neuen, den man mit Honig beschmiert, ersetzt. Diese Art der Bienenkorbvermehrung scheint auch

[1] Auch für Sitten, Gebräuche u. s. w. wollte man früher viele Analogien mit dem alten Griechentum entdeckt haben; tatsächlich sind einige solche bestehen geblieben, jedoch sind die Ausführungen Guys darüber (Bd. I, S. 420, 430, u. s. w.) als stark übertrieben anzusehen. Vergleiche auch Wachsmuth, das Alte Griechenland im Neuen. Bonn, 1864.

im alten Griechenland die gebräuchlichste gewesen zu sein, wie Plinius berichtet[1]. Der Honig wird zu Anfang August gesammelt, einen Teil davon lässt man den Bienen für den Winter; ein Bienenkorb liefert durchschnittlich jährlich 50 Pfd. Honig und 2 Pfd. Wachs.

Ebenso berühmt ist die **Masticha** (Mastix) von Chios[2]. Es ist eine Art farblosen Harzes, das von einem kleinen Bäumchen, der Pistacia Lentiscus, welches auf dieser Insel in verschiedenen Spezies wächst, gewonnen wird. Es hat einen eigentümlichen Geruch und wird von vielen Frauen des Orients den ganzen Tag gekaut; es dient auch zur Likörfabrikation als Aromamittel. Ende Juni werden die Bäume angeschnitten und das ausfliessende Harz wird bis zum Anfang August gesammelt und dann getrocknet. Die ganze Produktion der Insel wird ausgeführt, hauptsächlich nach Konstantinopel; die beste Masticha kam früher nach dem Harem des Sultans als Tribut der Einwohner.

In Böotien war früher der **Krapp** ein wichtiges Erzeugnis; jetzt wird er nicht mehr so viel kultiviert. Man pflanzt ihn im September und während er emporspriesst wird er immer bedeckt, damit die Wurzeln, welche den besten Farbstoff liefern, stark werden. Nach fünf Jahren werden die Wurzeln gesammelt, dann geschält und getrocknet. Die trockenen Wurzeln werden gestampft und dienen als schö-

[1] Vgl. Beaujour, a. a. O. Bd. I, S. 173 ff.

[2] Siehe ausführliche Beschreibung bei Choiseul-Gouffier, a. a. O. Bd. I, S. 157 ff.

ner roter Farbstoff, der früher viel im Hausfleiss verwendet wurde[1].

In Livadia und Euböa war früher die **Kermeszucht** verbreitet, heute ist sie dort völlig zurückgegangen, obwohl diese Insekten, welche nur auf den Steineichen gedeihen, eine noch schönere rote Farbe lieferten[2], als die heutige Anilinfarbe ist.

Der **Tabakbau** dagegen, der früher nur gelegentlich in den einzelnen Hausgärten betrieben wurde, hat als Kultur grösseren Stils, besonders in Thessalien und Nordwestgriechenland (Agrinion), eine immer wachsende Bedeutung gewonnen[3] und bildet ein wichtiges Ausfuhrprodukt[4].

Das Sortieren der Tabakblätter wird im Hause von den Frauen vorgenommen, die auch die besonderen Säcke für die Verpackung herstellen. Die Bauern zerschneiden die Blätter für ihren eigenen Gebrauch mit einem scharfen Messer auf einem Holzbrett. Das Schneiden des Tabaks ist Staatsmonopol, wie auch der Verkauf des Zigarettenpapieres. Die Mehrzahl der Raucher, ganz besonders die Bauern, verfertigen sich

---

[1] Vgl. Beaujour, a.a.O. Bd. I, S. 237, Olivier, a.a.O. Bd. II, S. 133, Cammerer, a.a.O. S. 71.

[2] Vgl. Cammerer, a.a.O. S. 73.

[3] Vgl. Struck, Zur Landeskunde von Griechenland, 1912, S. 96. Die Anbaufläche und die jährliche Produktion von Tabak betrug in den Jahren:

1856	1 750	Hektar, beziehungsweise	767 500 Oka
1860	25 996	» »	1 069 835 »
1889	64 790	» »	3 693 000 »
1910	113 550	» »	8-10 000 000 »

[4] Ausfuhr im Jahr 1909: 7 508 676 Dr.

die Zigaretten meist selbst, indem sie den geschnittenen Tabak, den sie gewöhnlich im ledernen Beuteln bei sich tragen, in ein Blatt Zigarettenpapier fest einwickeln und dann durch Bestreichen mit dem Speichel der Zunge zukleben.

Die **Schwämme** werden in den griechischen Gewässern in einer Tiefe von 5 bis 10 mtr. gefunden; die Fischerei derselben erfolgt entweder mittels langer Fanghaken oder mit Skaphandern oder Taucherapparaten. Die Schwämme werden auf dem Lande von den Frauen der Schiffer verarbeitet und dann nach dem ganzen Orient ausgeführt. Viele Fischer betreiben die Schwammfischerei auch an den Nordküsten Afrikas[1].

Von den rein gewerblichen Produkten gehören hierher die **seidenen Tücher** von **Kalamata,** die wollenen **Kilimia** der Walachen und die **epirotischen Teppiche.** Früher waren auch die roten baumwollenen Tücher der hochthessalischen Dörfer, wie auch die dicken Hirtenmäntel (Kapotes) von Zagora berühmt. Weit verbreitet sind die **Binsenflechtkörbe** von **Argos,** die auch im Hause verfertigt werden.

Auf der Insel Skyros werden von den Bauern sehr schöne Holzstühle verfertigt mit geflochtenem Strohsitz.

Wie im Altertum wird noch heute die **Töpferei** auf der Insel Ägina eifrig betrieben[2]; ihren Ruf

[1] Vgl. Bötticher, a.a.O. S. 180. Struck, a.a.O. S. 112. Siehe ausführliche Beschreibung des Arbeitsprocesses bei M. Γρηγοροπούλου, Ἡ νῆσος Σύμη.

[2] Vgl. Bötticher, a.a.O. S. 179.

verdanken die äginitischen Töpfe hauptsächlich ihrer Porösität, welche das Wasser im Sommer frisch erhält; die früher berühmten Töpfe von Siphnos[1] existieren dagegen nicht mehr.

Völlig zurückgegangen sind die schönen **Goldschmiedearbeiten** der **Agraphioten** und die Anfertigung der oft genannten **Messerklingen** von **Kalamata,** sowie auch die Fabrikation von Schiesspulver in den Haushaltungen von **Dimitsana**; dieses Dorf versorgte während des Freiheitskrieges von 1821 fast ganz Griechenland mit Schiesspulver.

Abgesehen von allen den vorgenannten Produkten gibt es noch viele, die keine so allgemeine Bedeutung haben, die aber an einzelnen Orten und oft von besonderen Familien hergestellt werden, wie die bedruckten Tücher von Tyrnavos u.s.w.

[1] Die Töpferei hatte überhaupt im Altertum eine viel grössere Bedeutung als im jetzigen Griechenland, obwohl die günstigen oder ungünstigen Bedingungen dieselben geblieben sind; die Alten benutzten auch Tontöpfe (Pithoi) anstatt Weinfässer, abgesehen von den kunstgewerblichen Erzeugnissen, die heute eine kleine Rolle spielen. Vgl. Francotte, L'industrie dans la Grèce ancienne. Bd. I, S. 55 ff.

Überblick über den heutigen Stand des Hausfleisses in Griechenland.

Herstellung des Brotes:	Mahlen d. Getreides	Kneten	Backen
In den thessalischen Dörfern, auf einigen kleinen entlegenen Inseln	Hauswerk	Hauswerk	Hauswerk
In den anderen Dörfern	Heimwerk	Hauswerk	Hauswerk
In den kleinen Städten	Fabrik	Hauswerk	Heimwerk
In grösseren Städten	Fabrik	Handwerk	Handwerk

Herstellung von wollenen Geweben	Rohstoff-gewinnung	Spinnen	Färben	Weben
In den Bergdörfern von Arkadien, Epirus und des Peloponnes .	Hauswerk	Hauswerk	Hauswerk	Hauswerk
In den anderen Bergdörfern	. . . . .	Hauswerk	Hauswerk oder Heimwerk	Hauswerk
In den kleinen Städten	. . . . .	Fabrik	Heimwerk oder Fabrik	Hauswerk
Herstellung von baumwollenen Geweben				
In Böotien, Euböa, auf den Inseln . . .	Hauswerk	Hauswerk	Hauswerk	Hauswerk
In den andern Dörfern	. . . . .	Hauswerk oder Fabrik	Hauswerk oder Heimwerk	Hauswerk
In den kleinen Städten	. . . . .	Fabrik	Heimwerk oder Fabrik	Hauswerk
Herstellung von seidenen Geweben				
Auf den Inseln, in Thessalien, im südlichen Peloponnes, bes. in Kalamata:				
Erste Form . . .	Hauswerk	Hauswerk	Hauswerk	Hauswerk
Zweite Form . . .	Hauswerk	Hauswerk	. . . . .	. . . . .
Dritte Form . . .	Hauswerk	. . . . .	. . . . .	. . . . .
Vierte Form . . .	. . . . .	. . . . .	. . . . .	Hauswerk

IV

VOM HAUSFLEISS ZUM HANDWERK: ZWISCHENSTUFEN

1. Charakteristik und Entwicklung

Dasjenige, was Hausfleiss und Handwerk gemeinsam haben, ist dass bei beiden Arbeit, Arbeitsmittel und Rohstoffe in derselben Wirtschaft vereinigt sind, völlig gleich ob der Ort des Produktionsprozesses das Haus oder die Handwerksstätte ist, ob die Rohstoffe selbst produziert oder gekauft werden, ob die Produkte zum eigenen Gebrauch oder für den Kunden bestimmt sind.

Unter ihnen haben wir jedoch eine ganze Reihe von Übergangs- und Zwischenstufen, welche gerade durch das entgegengesetzte Merkmal, die Trennung der Produktionsfaktoren charakterisiert werden. «Die Arbeit mit ihrer technischen Ausrüstung, dem Werkzeug, tritt aus dem geschlossenen Kreise der reinen Eigenwirtschaft heraus»[1].

In Griechenland haben sich diese Stufen wegen der mannigfachen und von Ort zu Ort verschiedenen Produktionsverhältnisse, wie auch der Unzuläng-

[1] Vgl. Bücher, Artikel «Gewerbe» im Handwörterbuch der Staatswissenschaften. Bd. IV, S. 855.

lichkeit des Hausfleisses, schon sehr frühzeitig entwickelt, und wegen des Fehlens des Handwerks bis auf unsere Tage überall erhalten. Die ursprüngliche Art, fremde Arbeitskräfte in Anspruch zu nehmen, fanden wir in den Sitten der Bittarbeit in den freien Dörfern und der Fronarbeit in den Tschiflikdörfern. Aus diesen Ergänzungsformen der Hauswirtschaft sind aber allmählich verschiedenartige Stufen der gewerblichen Entwicklung entstanden, deren gemeinsame Tendez die Loslösung und Emanzipation der gewerblichen Vorgänge von der Hauswirtschaft ist; diese letzte befasst sich dann hauptsächlich mit landwirtschaftlichen Tätigkeiten. Dabei handelt es sich um folgende Umwandlungen:

Zunächst lösen sich von der Hauswirtschaft solche Arbeitsvorgänge, die früher im Hause nur durch Bittarbeit stattfanden und deswegen auch leichter selbständig werden konnten, wie das Brennen von Kalk und Kohlen, der Hausbau u.s.w. So entstanden aus dieser Arbeitsgemeinschaft ausserhalb des Hauses die Gruppenarbeiter. Diese sind jedoch meist noch Bauern, die sich nur in bestimmten Jahreszeiten zusammen vereinigen, um sich nach vollbrachter Arbeit wieder zu trennen.

Eine weit grössere Rolle spielte die individuelle Übernahme von Tätigkeiten der Hauswirtschaft. Ihre erste Ursache ist im Grunde die soziale Differenzierung, das Vorhandensein grundeigentumsreicher und -armer Bauern. Diese führte zur Bittarbeit, welche dann allmählich durch die Momente der Spezialisation, der Entgeltlichkeit und schliesslich des Berufs sich zum Lohnwerk entwickelte.

Unter Spezialisation muss zunächst die Trennung zwischen landwirtschaftlichen und gewerblichen Arbeiten verstanden werden. In diesen letzten ist aber der betreffende Bauer ein Universalmeister. Die Arbeitsvereinigung ist für seinen Lebensunterhalt unumgänglich, sobald er sich nicht mit Landwirtschaft beschäftigt; sie stammt aber auch aus technischen Gründen, denn die Gewandtheit in einem Arbeitsvorgang bedingt auch eine solche in einem ähnlichen. Dabei ist es entweder der Rohstoff selbst oder die Verwandtschaft der Arbeitsvorgänge (z. B. Sattler, Hufschmied und Tierarzt), welche die Grundlage der Arbeitsvereinigung bilden.

Diese Trennung von der Urproduktion und Spezialisation in einem Komplex von gewerblichen Tätigkeiten war früher auch innerhalb grösserer Wirtschaften vorhanden. Die Leibeigenen der Tschifliks unterschieden sich in solche, die ausschliesslich mit landwirtschaftlichen Arbeiten beschäftigt waren (Ζευγίτες, auf türkisch Zifzides), und in solche, die hauptsächlich mit gewerblichen Tätigkeiten sich befassten, die sogenannten Παρακεντέδες [1]. Dieselbe Arbeitsteilung finden wir in den Klöstern. Von den Einsiedlern erzählt uns Fallmerayer: «In gebetfreien Momenten flechten sie Stricke und Kleiderfranzen aus Wolle, Matten und Sonnenschirme aus Binsen, schnitzen Löffel und Handhaben aus Holz, Kreuze, Rosenkränze und Bilderwerk aus Horn, bereiten Rosenöl und andere Essenzen aus Kräutern für weltliche Toilette und Medizin, weben, stricken, binden Bücher

[1] Vgl. Τσοποτός, a. a. O. S. 125.

ein, kopieren Liturgien oder machen Heiligenbilder und tauschen diese Waren im Kloster, wohin die Zelle gehört, oder auf dem Bazar in Karyäs gegen Zwieback, Kleidungsstücke und andere Notdurft ein»[1].

Wichtiger ist das zweite Moment der Entgeltlichkeit. Dieselbe setzt ein freiwilliges Arbeitsangebot voraus und kommt zunächst in der Bittarbeit bei solchen Arbeiten vor, welche eine spezielle Geschicklichkeit und nicht blos Arbeitskraft erfordern. Sie ist eine wertvolle Ergänzung zu den ungenügenden Erträgen der eigenen Hauswirtschaft, welche den Bauer dazu veranlasst, seine Arbeitskraft nunmehr selbst anzubieten. Die erste Form der Entgeltlichkeit ist die Bewirtung seitens des Arbeitgebers und die Gabe eines Naturalgeschenkes für sein Haus, wie einer Flasche Öl oder Hülsenfrüchte nach Gutdünken des Arbeitgebers. Allmählich aber findet eine genauere Taxierung statt, die durch Brauch und Sitte für lange Generationen dieselbe bleibt, solange sie als Naturallohn besteht.

Sobald nicht mehr die gewerbliche, sondern die landwirtschaftliche Produktion als Nebenerwerb betrachtet wird, entwickelt sich auch die Psychologie des Berufs. Der Gewerbekundige und -treibende unterscheidet sich in seiner ganzen Art immer mehr vom einfachen Bauern; trotzdem seine soziale Stellung auf unsicherer Grundlage ruht und er in seinem Arbeitsumfang von den anderen Bauernwirtschaften ab-

[1] Vgl. Fallmerayer, Fragmente aus dem Orient, Bd. II, S. 129.

hängig ist, gilt er im Dorfe in jeder anderen Beziehung als ein höher stehender Mann. Der Störer wird im Hause als Gast betrachtet und von ihm erfährt die Familie bei der Arbeit mancherlei Neues und Interessantes. Der Schuster ist der Typus des klugen und vernünftigen Mannes; Hans Sachs hat auch in Griechenland seinen Kollegen; er hiess Panagis Skuzès, war ein einfacher, durch seine Weisheit berühmter Schuster und schrieb[1] auch eine Chronik seiner Zeit.

Diese verschiedenen Entwicklungsmomente vom Hausfleiss zum Handwerk sind nicht mit einer bestimmten Periode verbunden. Noch jetzt findet in manchen Gegenden dieser Entwicklungsgang statt. Während aber früher der Lohnwerker sich darauf beschränken musste, die Rohstoffe des Kunden zu verarbeiten, ist in letzter Zeit, mit der Spezialisierung und Auflösung der Vielseitigkeit der Hauswirtschaft, der Übergang zum Handwerk häufig.

Auch in rein technischer Hinsicht ist das Lohnwerk eine Zwischenstufe zwischen Hausfleiss und Handwerk. Der Lohnwerker arbeitet zunächst nach der alten überlieferten Art und Weise und steht ganz auf dem Boden der Hauswirtschaft. Mit der Zeit aber tragen seine Produkte individuelles Gepräge; diese schöpferische Kraft tritt manchmal so stark hervor, dass wir ihr vielfach in der Überlieferung begegnen[2].

[1] Vgl. Φιλαδελφεύς, Ἱστορία τῶν Ἀθηνῶν ἐπὶ Τουρκοκρατίας, Bd. I, S. 326.

[2] Vgl. Φιλαδελφεύς, a. a. O. Bd. I, S. 316.

2. Störer und Heimwerker[1]

In den kleinen Dörfern, gleich, ob auf dem Lande oder im Gebirge, in welchen noch die alte Hausverfassung und -wirtschaft vorhanden ist und besonders bei den Hirten, bilden die Störer und Heimwerker die Mehrzahl der Gewerbetreibenden. Sonst sind sie noch überall auf dem Lande und selbst in den Städten verbreitet.

Die **Störer** arbeiten in dem Hause des Kunden und werden durch Geld oder Naturalien entlohnt. Vielfach sind es grundeigentumslose, meist aus anderen Provinzen eingewanderte Bauern, die entweder sesshaft in einem Orte sind oder von Dorf zu Dorf wandern. Während der Arbeitszeit, die oft mehrere Tage dauert, wohnen sie im Bauernhause und empfangen daselbst die Beköstigung. Für Arbeiten jedoch, die blos einen Tag dauern, nehmen sie sich das Brot von Hause mit und bekommen nur warmes Essen oder Käse und Oliven (προσφάγι)[2] im Hause des Arbeitgebers.

Auf dem Lande gehen hauptsächlich die Männer auf die Stör, in den Städten dagegen die Frauen. Die ersten betreiben gewöhnlich ihr Gewerbe als Nebenerwerb oder als Saisonarbeit, besonders die Maurer,

[1] Über die Bedeutung dieser Begriffe vergleiche Bücher, «Gewerbe» a. a. O. S. 155. Siehe noch für weitere Einzelheiten, deren Wiederholung vermieden wurde, die Arbeiten über die anderen Balkanländer. (Vgl. Literaturverzeichnis).

[2] Προσφάγι bedeutet Zusatznahrung, denn für den griechischen Landmann und Arbeiter bildet das Brot die Hauptnahrung.

die meist als Gruppenarbeiter organisiert sind. Ausschliesslicher treiben die Zimmerer ihr Handwerk, da bei ihnen ein grösserer Arbeitsumfang möglich ist. Sie verfertigen bei Neubauten Hausdach und -boden, Fensterrahmen, Küchenregale, ausserdem noch Tische, verschiedene Geräte, Kinderwiegen, Särge u.s.w. und arbeiten in allen diesen Fällen auf dem Hofe des Bauernhauses. Ihr Lohn wird nach der Zeit berechnet, in letzter Zeit kommt aber Stücklohn häufiger vor. Bei Neubauten, wo mehrere Arbeiter gleichzeitig arbeiten, werden dieselben nicht mehr vom Bauherrn bewirtet, wohl aber in den Fällen, wo der Zimmerer allein arbeitet, oder der Maurer eine Reparatur vornimmt. Die Werkzeuge und die Leistungen dieser Bauhandwerker sind auf dem Lande noch äusserst primitiv; die Schilderung v. Zentners aus den 60er Jahren trifft noch heute für die kleineren Ortschaften vollständig zu: «Die technische Bildung des griechischen Bauhandwerkerstandes stand zur Zeit, als Griechenland zum Königreich erhoben wurde, auf einer sehr niedrigen Stufe. Der Maurer wusste nur eine Bruchsteinmauer sehr genau lotrecht aufzuführen, wagrecht konnte er solche selten abgleichen; alle anderen Arbeiten eines guten Maurers, besonders diejenigen in Ziegeln, Feuerungen u. s. w., waren ihm gänzlich unbekannt. Der Zimmermann wusste nur diejenigen Arbeiten herzustellen, die er mit seinen einfachen Werkzeugen, der kleinen Handsäge, dem Dexel und einem sehr armseligen Hobel anfertigen konnte. Mit Mühe vermochte er ein Brett glatt zu hobeln und eine Tür oder einen Fensterladen, einen Fussboden zusammen zu nageln; von Holzverbindun-

gen irgend einer Art hatte er gar keinen Begriff. Der Steinhauer war ebenso in seinem Metier ungeübt, nur die Bewohner der Inseln des Archipels, wo diese Arbeiten auf Tinos und Naxos in einem gewissen Schwunge betrieben wurden, machten hierin eine rühmliche Ausnahme; Tischler und Glaser kannte man garnicht. Die Schlosserkunst bestand in der Anfertigung grober Ziehschlösser von sehr einfachem Mechanismus, plumpem Riegel, Türbändern und dergleichen Gegenständen. Die Schmiedearbeiten wurden ausschliesslich nur von Zigeunern betrieben, die als Nomaden von Ort zu Ort wanderten und da ihre Werkstätte aufschlugen, wo sich ihnen eine Gelegenheit zur Arbeit darbot. Konnte zur damaligen Zeit der Maurer oder Zimmermeister eine ganz rohe Zeichnung eines einfachen und regelmässigen Gebäudes entwerfen, so war er einer der angesehensten; dabei war es ihm aber doch unmöglich, die Kosten und den Materialbedarf zu berechnen. In Gemeinschaft mit dem Bauherrn kaufte man die Baumaterialien ein; reichten sie nicht hin, so wurden weitere geholt bis der Bau vollendet war»[1]. Besonders wegen des letzten Grundes blieben die Häuser oft jahrelang in halbfertigem Zustande, oder, wenn kein Schmied in dem Dorfe vorhanden, ohne Balkon, obgleich eine Balkontüre angebracht war, u.s.w.

Häufige Störer auf dem Lande sind die Wollschläger, Matrazennäher, Seidenspinner und Schneider. Die Wollschläger haben ein bogenförmiges Werk-

[1] Vgl. v. Zentner, Gesammelte Notizen über die Industrie und Landwirtschaft im Königreich Griechenland, S. 21.

zeug mit einer Saite, das wie eine Harfe aussieht; diese Saite setzen sie in Schwungbewegung über die Wolle, die dadurch gelockert wird. Die Matrazennäher und Polsterer kommen auch manchmal auf dem Lande als Störer vor, häufiger aber noch die alten Schneider für die einheimischen Trachten. Beide werden vor Ostern oder vor Hochzeiten geholt, arbeiten mit gekreuzten Beinen auf dem Sofa sitzend und werden von den Frauen des Hauses bei ihrer Arbeit unterstützt. Ihr Lohn wird nach Zeit oder nach der geleisteten Arbeit berechnet und wird durch Naturalgeschenke ergänzt.

Im südlichen Peloponnes sind die Seidenspinner als Störer sehr verbreitet. Sie haben als Werkzeuge einen kleinen Kessel und einige Holzstäbchen, die sie leicht bei sich tragen können, und wandern von Dorf zu Dorf, um die Seide der Bauern zu spinnen; sie erhalten 5 Dr. für jede Oka grober Seide und 6 Dr. für die feine. Der Kunde liefert blos das zum Kochen des Wassers notwendige Brennmaterial.

Anderweitig kommen auf dem Lande als Lohnwerker noch Seifensieder, Hammelscherer, Schlächter, Wurstmacher u.s.w. vor.

In den Städten ist die Zahl der Störer nicht mehr so gross und sie werden häufig als einfache Arbeiter betrachtet. So die Messerschleifer mit ihrem Karren und mit dem durch den Fuss betriebenen Schleifstein, welche 10 oder 20 Lepta für das Schleifen von Messern oder Scheren bekommen; die Holzhacker und Holzsäger, die gewöhnlich aus Albanien stammen, die bulgarischen Gärtner, die Strohstuhlreparateure; diese letzten ersetzen für 2,50 Dr. den verbrauchten

Strohboden der Stühle durch einen neuen. Sie tragen das Stroh bei sich in einer Tasche und arbeiten im Hause des Kunden, auf dem Hofe oder vor der Haustür auf der Strasse.

Öfters gehen in den Städten die Frauen auf die Stör, was auf dem Lande kaum der Fall ist. Sie kommen zum Weben, Nähen, Schneiden, Kochen, Waschen, Plätten und erhalten im Durchschnitt 2—5 Dr. täglich und essen in dem Hause des Kunden.

Die **Heimwerker** sind in Stadt und Land mehr verbreitet als die Störer; sie betreiben ihr Gewebe vielfach als Hauptberuf und haben auch im Ganzen handwerksmässigen Charakter, in kleinen Städten sind sie sogar Heim- und Handwerker zugleich.

Auf dem Lande kommen sie zunächst als Müller vor, sie mahlen das Getreide der Bauern und behalten 4 bis 10 % des Mehles [1]. Sie beschäftigen sich weniger mit Landwirtschaft, halten aber gewöhnlich Schweine oder Hühner, die in der Volkssprache einen Ruf haben. Im allgemeinen gilt der Müller beim Volke als eine geheimnisvolle Person, die in vielen Legenden vorkommt [2]. Die Windmühlen sind häufig auf den Inseln und haben einen drehbaren runden Oberteil, damit die Flügel nach der Richtung des Windes gestellt werden können. Im Gebirge gibt es hauptsächlich Wassermühlen, die tief in den Schluchten liegen und oft der Gemeinde oder den Primaten ge-

[1] Dieser Naturallohn heisst in der Volkssprache ξάγι.

[2] Sehr verbreitet ist z. B. das Sprichwort: Im Aussehen wie ein Bischof und im Herzen wie ein Müller (θεωρία ἐπισκόπου καὶ καρδία μυλωνᾶ).

hören und den Müllern nur verpachtet werden. Nach Moraitinis gab es im Jahre 1877 3000 Wasser- und 600 Windmühlen. In der letzten Zeit kommen in den Ebenen von Attika, Böotien und Thessalien auch kleine Dampfmühlen in Betracht, die auch heimwerksmässig betrieben werden und deren Besitzer 5 % des Mehles als Entgelt behalten, um es weiter zu verkaufen.

Auch die Walkmühlen- und besonders die Olivenpressenbesitzer stellen ihre Mühlen den anderen Bauern gegen Naturalentgelt zur Verfügung. Auf dem Lande kommen noch als Heimwerker die Branntweinbrenner und verschiedene wandernde Gewerbetreibende, wie die Schmiede und Zinngiesser vor. Die ersten wandern aufs Land, gewöhnlich im Herbst, um die landwirtschaftlichen Geräte der Bauern zu reparieren, die letzteren meistens vor Ostern, um das Kupfergeschirr derselben zu verzinnen.

Sehr verbreitet sind auch die Weber und Weberinnen, hauptsächlich in Thessalien, wo man den Webstuhl seltener in den Bauernwirtschaften findet. Hier haben sich Frauen von den Bergen angesiedelt, welche ihre eigenen Webstühle besitzen und auf Bestellung für die anderen Familien des Dorfes arbeiten. Ihnen wird blos das Gespinst geliefert, das sie auch oft gleich selbst färben müssen. Manchmal verfertigen sie auch Webstühle für die einheimischen Frauen und werden auch zum Nähen von Hochzeitskleidern ins Bauernhaus gerufen[1]. Der Entgelt wird

[1] In vielen Fällen betreiben ihre Männer das Schneiderhandwerk.

als Stücklohn berechnet und besteht oft in Naturalien, wie Getreide, Öl, Bohnen. Im südlichen Peloponnes sind wieder die Weberinnen für seidene Gewebe (ἀνυφάντρες) sehr häufig.

In den grösseren Dörfern betreibt die Mehrzahl der ländlichen Lohnwerker ihr Handwerk als Heimwerker. So die Schneider, sowohl die für einheimische (ἀμπατζῆδες), als die für europäische Kleidung (τερτζῆδες oder φραγκοράφτες), die Matrazennäher und Polsterer. Ausserdem kommen in den grösseren Orten noch folgende Heimwerker in Betracht:

Die Zinngiesser, welche fast alle aus Epirus stammen, von Stadt zu Stadt und von Dorf zu Dorf wandern. Sie mieten gewöhnlich eine kleine dunkle Stube, in der sie gleichzeitig arbeiten und wohnen; morgens nehmen sie ihren grossen Sack auf den Rücken und treten ihre Wanderung durch die Gassen an, wobei sie in kurzen Intervallen und in einer bekannten Tonart: χαλκώματα γιὰ νὰ γανώσωμε (Kupfergeschirr zu verzinnen) ausrufen. Sie stecken die Aufträge in den grossen Sack und bringen sie nach 2 oder 3 Tagen zurück. Die Art des Verzinnens ist sehr einfach; sie schmelzen das Zinn (καλάι) und bestreichen damit das Kupfergeschirr mit einem Lappen. Für gewöhnliche Kasserolen bekommen sie 15 bis 25 Lepta das Stück, für grössere Kessel 40 bis 50 Lepta.

Auch die Bäcker sind, hauptsächlich in den kleinen Städten, Heimwerker. Sie stammen ebenfalls aus Epirus und backen das in dem Hause des Kunden geknetete Brot für 10 Lepta das Stück, ausserdem noch Kuchen und Süssspeisen, die teurer bezahlt

werden. An den Tagen, wo die Hausfrau durch andere Beschäftigungen in Anspruch genommen wird, schickt man, um die Mühe des Kochens zu sparen, das vorbereitete Essen zum Bäcker, das in breiten Pfannen gegen Entgelt von 20 bis 30 Lepta gebacken wird[1].

Sehr alte Heimwerker sind auch die Färber, die auch früher überall im türkischen Reich immer Griechen waren. Ihre Kunst war, je nach den Gegenden, verschieden, sowie auch die Zusammensetzungen ihrer Farbstoffe, die alle Pflanzenfarben waren. In den Städten war ihre Haupttätigkeit die schon abgefärbten Kleider wieder aufzufrischen, deshalb hatten bei den Türken die Anzüge zunächst eine helle Farbe, die durch wiederholtes Färben dunkler wurde. Auch die Bezeichnung der Farben ist eine ganz eigentümliche, die wir im ganzen Orient, auch schon bei den Byzantinern[2], finden; so lauteten einige Farbennamen: Hasenblut, junge Mandeln, faule Sauerkirschen, Zitronenschimmel u.s.w. Auch heute finden sich beim griechischen Volke ähnliche Farbennamen. Seit dem Eindringen der Anilinfarben sind die Färber stark zurückgegangen und haben sich zum grossen Teil zu Farbenhändlern umgewandelt.

Vereinzelt kommen noch die Gold- und Silberschmiede, die Tischler und Böttcher, die Schuhmacher, besonders auf den ionischen Inseln, vor. Die Schuhflicker stellen ihre einfache Werkstatt meist

[1] Vgl. die weitere Beschreibung über die Bäcker im Kapitel über die einzelnen Handwerker.

[2] Vgl. Diehl, Manuel d'Art byzantin, Paris 1909, S. 601.

nur aus einer Kiste bestehend, an einer Strassenecke auf und reparieren die Schuhe der ganzen Nachbarschaft. Oft lassen sich mehrere von ihnen auf dem Markte nieder und arbeiten nebeneinander.

3. Die Gruppenarbeiter[1]

Wenn Störer und Heimwerker solche Tätigkeiten vom Hausfleiss übernehmen, die eine einzelne Person ausführen kann, so knüpfen die Gruppenarbeiter an Tätigkeiten an, die das Zusammenwirken mehrerer Arbeitskräfte bedürfen. Die Gruppenarbeiter sind meist noch Bauern, die sich nur in bestimmten Jahreszeiten zusammen vereinigen, um gemeinsam Kalk oder Kohlen zu brennen, oder einen Hausbau zu übernehmen. Da sie gewöhnlich aus demselben Dorfe stammen und demselben Verwandtschaftsgeschlecht angehören, erinnert ihre Organisation noch vielfach an die Grossfamilie.

Hauptsächlich bilden die Maurer eine Gesellschaft mit einem Führer (sie heisst auf griechisch: κουμπάνια oder μπουλούκι). Jeder Meister hat auch seinen eigenen Lehrling, der mit 50 bis 100 Dr. jährlich bezahlt wird. Die Meister selbst teilen sich die Gewinne in der Weise, dass auch ein jedes ihrer Maultiere seinen Anteil daran hat. Beim Hausbau liefert gewöhnlich der Bauherr nur den Kalk; Sand, Wasser und

[1] Vgl. die Ausführungen von Bücher, Über Arbeitsvereinigung und Arbeitsgemeinschaft in: Entstehung der Volkswirtschaft, Vortrag. VII.

Steine dagegen die Gesellschaft. Die Steine werden aus der Umgegend auf den Maultieren der Meister gebracht, der Kalk in einer grösseren Grube mit Wasser gelöscht; er wird dann mit Sand vermischt und so von den Lehrlingen auf kleinen Holzbrettern, die sie auf den Schultern tragen, nach der Baustelle befördert. Die Bausteine werden auf den Rücken gepackt, durch die rückwärts gekreuzten Hände gestützt und in dieser Weise an die Baustelle beförden. Kleine Räderwagen zu Beförderungszwecken sind nur in den Städten vorhanden.

Ähnliche Gesellschaften bilden auch oft die Kalk- und die Kohlenbrenner. Die ersten bauen ihre Öfen in der Nähe von Dörfern und Städten; sie hauen selbst die geeigneten Steine und brennen dieselben während 28 Stunden; als Brennstoff dienen dicke Baumstämme, neuerdigs auch Olivenkerne und Steinkohlen. Der Preis beträgt 2 bis 4 Dr. die 100 Oken. Die Kohlenbrenner hauen kleine Holzstämme in den Wäldern, die sie dann am Rande derselben zu Kohle brennen. Diese befördern sie dann auf ihren Maultieren in die Städte und verkaufen sie zu 4 bis 5 Dr. die 100 Oken. Die Holzkohle ist das verbreitetste Brennmaterial in den griechischen Haushaltungen, weswegen auch die Holzkohlenbrennerei sehr verbreitet ist und die Hauptschuld an der Ausrottung der griechischen Wälder trägt.

In den Städten kommen als Gruppenarbeiter die Brunnenbohrer, die zu je 4 zusammen arbeiten, und in den am Meer gelegenen Orten die interessanten Tratafischer vor.

Die Trata besteht aus 10 bis 12 Mitgliedern, die

meist Dorfgenossen und mit einander verwandt sind; sie stehen unter einem Fischermeister, dem die Trata gehört. Der Gewinn wird zwischen den Mitgliedern verteilt, früher öfters je nach dem Alter, neuerdings findet aber häufig eine feste Belohnung statt, besonderes wenn der Meister mit einem kleinen Unternehmer sich vereinigt.

Die Arbeitszeit ist nicht bestimmt; gewöhnlich arbeiten sie von morgens bis abends, wenn aber das Wetter und die See morgens schlecht sind, dann fahren sie erst am Mittag aus.

Die Arbeit ist folgende: sie haben ihr Schiff, das gewöhnlich 6 bis 10 Ruder hat; jeder rudert mit einem Ruder; das Rudern geschieht immer rhythmisch, indem sich alle zusammen erheben und es mit einer Art Gesang oder mit sinnlosen Lauten (a-aâ, a-aâ) begleiten. Am Steuer sitzt der Kapetanios, der das Kommando führt. Für grössere Fahrten kommen kleine Segelschiffe in Betracht. Bevor sie das Ufer verlassen, lassen sie das eine Ende des Netzseiles daselbst; dann rudern sie ins Meer, werfen die Netze aus und kommen mit dem andern Ende des Seiles in einiger Entfernung vom Abgangspunkte ans Ufer zurück. Sie verteilen sich in zwei Parteien, von welchen jede an einem Ende des Seiles in rhythmischen Bewegungen zieht. Sie bleiben auch immer auf demselben Platz, da nach jedem Schritt der letzte an die Stelle des Ersten tritt, was sich von beiden Seiten wiederholt, bis die schwimmenden Korkstücke die Nähe des Netzes anzeigen. Dann treten beide Parteien näher zusammen und die Fische werden aus dem zugezogenen Netze herausgenommen. Je nach

dem Erfolg des Fischfanges steigt oder sinkt die durch den Rhythmus entwickelte Stimmung.

Die Mitglieder der Trata beschäftigen sich ausserdem mit der Reparatur der Netze, dem Einsalzen der Fische; einer von ihnen ist als Böttcher spezialisiert, ein anderer wieder als Koch und der Kapitanios bringt gewöhnlich die Produkte des Fischfanges in die Stadt.

4. Das Wandergewerbe

Wie die soziale Differenzierung innerhalb des Dorfes zum Lohnwerk führt, so auch die Verschiedenheit der Naturverhältnisse von Ort zu Ort und die einseitige Produktionsweise zum Wandergewerbe. Die Innenwanderung hat von jeher eine grosse Rolle in Griechenland gespielt. Abgesehen von der viehzuchttreibenden Bevölkerung und von dem steten Wandern vieler Bevölkerungsteile von den Sommer- nach den Winterdörfern und umgekehrt, sind es besonders die Einwohner der kahlen Berge, die nach allen Teilen des türkischen Reiches auswandern, um ihr Gewerbe daselbst in der Ferne zu betreiben. Es war ausser dieser ökonomischen Notwendigkeit auch ein psychologisches Moment, das sie dazu veranlasste; dies kennzeichnet sich trefflich in dem epirotischen Spruch: ἢ στὴ Πόλη σιμιτζὴς ἢ στὰ Γιάννενα γιατρὸς «Entweder Arzt in Janina oder in Konstantinopel Bretzelverkäufer». In seinem eigenen Lande kann der Bauer nicht jede Arbeit vornehmen, dies würde sein Stolzgefühl und sein Ansehen verletzen, wohl aber im fremden Ort.

Zunächst kommen grosse Geschlechtsverbände in Betracht, die von einem Ort nach verschiedenen Richtungen auswandern und alle dasselbe Handwerk treiben, das sie bei ihren einheimischen Lehrmeistern gelernt haben. Diese Wanderung ist, je nach der Art ihres Erwerbs, ganz verschieden; entweder lassen sie sich an einem Orte für längere Zeit nieder, wie die Bäcker und Kesselflicker, oder wandern von Ort zu Ort mit ihrem Werkzeug, wie die Zinngiesser, oder verbinden beides, indem sie eine feste Werkstatt haben und noch eine bestimmte Wanderung antreten. In diesem letzten Fall handelt es sich gewöhnlich um Nächstverwandte, von welchen der eine in der Werkstatt bleibt, während der andere wandert.

Die verbreitetsten von solchen Geschlechtsverbänden sind die epirotischen Gewerbetreibenden. Sie kommen als Bäcker mit fester Werkstatt überall in Griechenland vor. In Athen selbst stammen $^{9}/_{10}$ aller Bäcker aus Epirus, sie kehren gewöhnlich alle 2 oder 3 Jahre nach ihrer Heimat zurück und nehmen dann bei ihrer Rückfahrt einen Bruder oder anderen Verwandten mit. Häufig werden diese letzten Bretzelverkäufer. Sie tragen auf ihrem Kopf ein rundes Holzbrett[1], worauf die Bretzeln und Zwiebäcke aneinander gereiht liegen, halten in der Hand einen Dreifuss und wandern in den Gassen der Städte umher oder stellen sich neben Schulen und Kirchen, oder an belebten Wegen auf.

[1] Alle Epiroten haben einen flachen Kopf, was wie man erzählt daher kommt, dass bei ihrer Geburt die männlichen Kinder von der Hebamme auf den Kopf gedrückt werden, damit sie dann das Brett mit den Bretzeln gut auf dem Kopfe tragen können!

Auch von den Kupferschmieden, Kesselflickern und wandernden Zinngiessern stammt die Mehrzahl aus Epirus. Dazu kommen ausserdem noch die epirotischen Silber- und Goldschmiede, mit ihren schönen Filigranarbeiten, «σουγδουράτα», die, wie die Überlieferung lautet, von den Gebrüdern Sugduris erfunden worden sind.

In der gleichen Art wie die epirotischen Bretzelbäcker, kommen auch die walachischen Halwamacher und Wanderzuckerbäcker in Betracht, die überall auf Messen und Märkten oder an Sonn- und Feiertagen vor den Kirchen sich mit ihren buntgefärbten Süssigkeiten aufstellen. Die Verbindung zwischen fester Werkstatt und Wanderung ist auch bei ihnen sehr häufig. Auch im Peloponnes gibt es eine ganze Anzahl von Dörfern, deren gesamte Einwohner ein spezielles Gewerbe betreiben. So stammen fast alle Koffermacher in Athen aus Tegea. Die Einwohner von Dimitsana wandern als Schuster oder Klempner aus, die von St. Kosma, einem ganz kleinen Dorfe, verfertigen Schäfte für die Webstühle, die sie dann im Lande umherziehend verkaufen. Im südlichen Makedonien gibt es eine ganze Anzahl von Dörfern, deren Einwohner sich ausschliesslich mit der Kalkbrennerei beschäftigen. Über die Einwohner von Bogotzico (Südmakedonien) erzählt uns Pouqueville: «Les habitants de Bogotzico sont tous maçons de père en fils et exercent leur métier à Constantinople et dans les principales villes de l'Empire» [1].

Von den Inseln des ägäischen Meeres stammen

[1] Vgl. Pouqueville, a.a.O. II, 417.

die Steinhauer und Marmorarbeiter, obwohl dieselben fast ausschliesslich nach der Türkei auswandern und dort ihr Gewerbe treiben, ausserdem noch vielfach die Müller und Gerber. Auch die Inselfrauen wandern häufig als Köchinnen und Dienstmädchen aus. Die Einwohner der jonischen Inseln sind überall als Wandergärtner oder als Polsterer, Spiegel- und Möbelmacher in kleinen Städten zu finden.

Abgesehen von diesen Stämmen stellen besonders die Zigeuner den Typus des Wandergewerbes dar. Sie sind in Griechenland seit dem Ende des 14. Jahrhunderts überall zu finden und waren bloss auf Korfu längere Zeit ansässig [1]. Sie stellten ihre Zelte an einer Ecke des Dorfes auf, nachdem sie dazu die Erlaubnis der Gemeinde eingeholt hatten, die ihnen oft verweigert wurde. In derselben Weise wandern sie noch heutzutage. Die Frauen flechten Körbe aus Binsen, die sie an den Ufern der Bäche schneiden, sammeln die Felle aus den Häusern des Dorfes und verfertigen daraus Siebe für das Getreide oder Trommeln für die Kinder und sind als Wahrsagerinnen gefürchtet [2]. Die Männer treiben ausschliesslich das Schmiedehandwerk. Oft verlässt der wandernde Zigeuner seine Truppe und lässt sich mit Frau und Kind in einem Dorfe nieder, in welchem er früher auf seinen Wanderungen am meisten beschäftigt war. Er findet eine Ecke, wo er sich mit Werkzeug und Familie häuslich einrichtet, obwohl ihm dies nicht leicht gemacht wird, wegen des gegen ihn herrschenden Misstrauens [3].

[1] Vgl. Grubers Enzyklopädie, Bd. 86. S. 186.

[2] Vgl. Vaudoncourt, a. a. O. S. 124.

[3] Die Zigeuner heissen auf griechisch «Gyphti» (Egypter),

Sein ganzes Werkzeug besteht in einer Art transportabler Blasebälge, welche mit beiden Händen von seiner Frau in Bewegung gesetzt werden, ein paar Feilen, Zangen, Hämmern und Eisenbohrern [1]. Er verfertigt oder repariert landwirtschaftliche oder Hausgeräte, Hufeisen und Fenstergitter. Die Bauern der benachbarten Dörfer kommen nunmehr zu ihm, wenn sie etwas zu reparieren oder zu bestellen haben.

Auch alle die vorgenannten Lohnwerker wandern in den meisten Fällen von Ort zu Ort. Dabei suchen sie entweder ihre Kunden selbst auf oder werden von ihnen bestellt. Viele haben einen bestimmten Wanderplan, der sich alljährlich in derselben Weise wiederholt, sodass die Kunden wissen, wann der betreffende Meister kommen wird und so im Voraus alles nötige Material vorbereiten können. Von den Störern sind hauptsächlich die Schreiner, Maurer, Messerschleifer und Schneider auf Wanderung angewiesen; von den Heimwerkern die Schmiede und Zinngiesser, ausserdem noch fast alle Gruppenarbeiter.

Die Heimwerker und Gruppenarbeiter führen ihre Werkstatt mit sich, es gibt aber auch eine ganze Anzahl von Handwerkern mit fester Werkstatt, die ihre Produkte auf Messen und Märkten und von Dorf zu Dorf selbst feilbieten [2].

weil man sie wegen ihrer schwarzen Farbe mit Arabern verwechselte. Heute werden auch die übrigen Eisenschmiede in der Volkssprache Gyphti genannt. Vgl. auch Φιλαδελφεύς, S. 326.

[1] Vgl. v. Zentner, a. a. O. S. 24.

[2] Auch bei höheren Erwerbsarten spielt der Wandererwerb eine grosse Rolle; so, bei den Zahn- und Wundärzten, den Klavierstimmern u. s. w.

V

DAS HANDWERK

1. Charakteristik und Entwicklung bis zu den Befreiungskämpfen

Die hauptsächlichste Voraussetzung des Daseins des Handwerks als normaler Stufe ist der Übergang von der geschlossenen Hauswirtschaft in die Stufe der Stadtwirtschaft. Dieser Übergang, der für Westeuropa einen scharf getrennten wichtigen Abschnitt in seiner Geschichte bedeutet hat, hat im ganzen Orient nicht dieselbe Bedeutung erlangt und nur allmählich und vereinzelt stattgefunden; so konnte das Handwerk nicht zu einer typischen, vorherrschenden Stufe werden.

Die Ursachen für diese verschiedenartige Entwicklung sind zunächst allgemeiner Art, hängen mit den ganz anderen Verhältnissen und Schicksalen Südosteuropas zusammen und können bis zur Spaltung des römischen Kaiserreichs verfolgt werden. Schon damals wurde Europa in zwei grosse Kulturgebiete geteilt, deren Entwicklung immer mehr auseinandergehende Wege verfolgte. Während des Niederganges des westlichen römischen Kaiserreichs und der Umgestaltung der alten Kultur durch die Germanen, konnte das byzantinische Reich sich bis zum 14. Jahrhundert behaupten, und als dann auch

Konstantinopel von den Türken erobert wurde, folgten keinerlei Umwälzungen, die den Charakter des Staates und die wirtschaftlichen Verhältnisse im Grossen und Ganzen ändern konnten[1]. Die Grundlage der Existenz des Staates waren die Landwirtschaft und die Tributleistungen der Bauern. In vielen Sandjacks mussten diejenigen Bauern, die nicht mehr Landwirtschaft trieben und Gewerbetreibende wurden, ausser der Grundsteuer noch einen doppelten Zuschlag wegen Umänderung des Berufs zahlen, um den Spahi für die Verluste der Zehnten zu entschädigen[2].

---

[1] Vgl. Fallmerayer, Fragmente aus dem Orient, Bd. I, S. 305 ff. In seiner gern übertreibenden Art sagt er: «Der Einzug der Sultane von Prussa nach Konstantinopel war nur ein Wechsel der Personen, nicht der Dinge; das ganze Gezimmer der osmanischen Monarchie, die Einteilung der Provinzen, die Hierarchie des öffentlichen Dienstes, die obersten Justiztribunale in Ost und West vom Hellespont, in «Europa und Anatolien», Namen der Ämter, Form der Polizei- und Munizipalverwaltung, Lug, Trug und öffentlicher Diebstahl der Obrigkeiten, Erbarmungslosigkeit und permanente Verschwörung des kaiserlichen Fiskus gegen Gut und Eigentum der Untertanen sind bis auf diese Stunde, nur mit türkischer Benennung, byzantinisch geblieben».

[2] Vgl. Τσοποτός, a. a. O. S. 98. Der Zuschlag war für die Christen höher als für die Türken. Diese Tendenz finden wir in der ganzen osmanischen Gesetzgebung. Wenn z. B. ein Bauer sein Feld 3 Jahre lang nicht bebaute, so verlor er das Eigentumsrecht über dasselbe (s. Τσοποτὸς S. 115). So waren auch die Eigentümer verfallener Mühlen verpflichtet, dieselben wieder zu bauen; sonst wurden sie an andere abgegeben, die sie wiederbauen und auch die Mühlensteuer bezahlen konnten. Diese betrug jährlich 60 Aspra für die Wasser- und 15 für die Windmühlen. Vgl. Τσοποτὸς S. 111.

Da ausserdem das osmanische Reich noch bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts ein Despotenreich mit starker Zentralisation blieb, konnten sich die einzelnen Territorien[1] nicht selbständig entwickeln. Konstantinopel blieb der Mittelpunkt, wohin alle Steuer- und Tributabgaben strömten. Seine Bevölkerung wuchs immer stärker an, sie wurde zum grössten Teil aus Söldnern gebildet, die nach den Kriegen in der Residenz blieben, heirateten und dort ihren Herd gründeten[2].

In Konstantinopel gab es zwar seit jeher einen zahlreichen Handwerkerstand, der in Zünften zusammengeschlossen war, er war aber bloss für die Residenz von Bedeutung. «L'industrie des habitants se borne aux simples besoins de la ville»[3]. Der Aufschwung dieses Handwerkerstandes datiert seit der Umwandlung der ursprünglich bedürfnislosen türkischen Kultur zu einer luxuriösen und der Konzentrierung der oberen Klassen in der Hauptstadt, wo sie auf Kosten der Landbevölkerung lebten. Diese Umwand-

[1] In manchen entlegenen Provinzen kamen oft Unabhängigkeitsversuche der Provinzdespoten in den Jahren des Rückganges des türkischen Reiches vor, die den Anfang zu den Unabhängigkeitsversuchen der einzelnen Völkerschaften machten. Die Residenzen dieser Despoten nahmen dann in diesem Falle einen gewissen Aufschwung und wurden der Sitz eines strebsamen Handwerkerstandes, wie besonders Janina unter Ali Pascha. Vgl. Hopf, a. a. O. Bd. 85, S. 175, daselbst auch Bd. 86, S. 189.

[2] Vgl. Hopf, a. a. O. Bd. 85, S. 149. Ein wichtiger Grund lag auch in dem Bestreben der Pforte, den Brotpreis in der Hauptstadt immer niedrig zu halten. Vgl. Eton, Schilderung des türkischen Reichs. Leipzig, 1805. S. 297.

[3] Vgl. Olivier, Voyage dans l'Empire Ottoman, Bd. I, S. 342.

lung fing unmittelbar nach den Eroberungskriegen um die Mitte des 16. Jahrhunderts an und bildet einen neuen Abschnitt in der türkischen Geschichte.

Die Türken bildeten in den europäischen Provinzen bei weitem die Minderzahl. Ausserdem waren sie nur für sesshafte Gewerbe geeignet. «Sie befassen sich mit Künsten, die ihre Ruhe und Sesshaftigkeit nicht stören und dies auch in seltenen Fällen; so sind sie Drechsler, Graveure, Sattler; besonders diese letzten aber haben sicher in ganz Europa nicht ihresgleichen, denn sie sticken mit einer grossen Kunst nicht blos mit silbernem oder goldenem Draht, sondern für den Sultan auch unter Anwendung von Perlen, Diamanten und Korallen und verfertigen in der Weise die kostbarsten Sättel oder andere Gegenstände aus Leder»[1]. So bestand der grösste Teil des Handwerkerstandes aus Christen, die sich die verschiedenen Gewerbszweige untereinander teilten und welche nach türkischem Geschmack und nach türkischen Bedürfnissen arbeiteten. Von den Juden wissen wir, dass sie schon während des byzantinischen Zeitalters geschickte Kupferschmiede waren, die Walachen sind noch heute Jogurthmacher und Zuckerbäcker und die Armenier wandernde Juweliere und Sorbetmacher[2]. «Fast alle Zimmerleute und Maurer (im Orient ist es ein und dieselbe Person) des

[1] Vgl. Βυζαντίου, Ἡ Κωνσταντινούπολις. Bd. III, S. 413. S. auch Olivier, Bd. I, S. 27. «Les arts ou les Turcs excellent sont la teinture, la fabrication de diverses étoffes, celles de lames de sabre et de couteaux».

[2] Vgl. Eton, a. a. O. S. 244.

osmanischen Reiches, die Kalkbrenner, die Barkenführer sind Albanier»[1]. Die Griechen waren besonders Kleinkaufleute, trieben aber auch andere Gewerbe und hatten in Konstantinopel als Kürschner sich Reichtum und Ansehen zu erwerben gewusst[2]. Diese letzten haben für das Gedeihen ihres Handwerks nicht so grosse Hindernisse durch die türkische Herrschaft, wohl aber durch die Konkurrenz der Armenier und Juden und besonders der fränkischen Kaufleute gefunden[3].

[1] Vgl. W. Dukeff, La Turquie pittoresque. Paris, 1855. S. 221 ff.

[2] Vgl. Βυζάντιος, Ἡ Κωνσταντινούπολις. 1851-1869.

[3] Vgl. Villemain, a. a. O. S. 189. Die Pforte war den christlichen Handwerkern immer wohlgesinnt und überliess ihnen in Konstantinopel vollständige Organisationsfreiheit. Interessant sind in dieser Beziehung die Straf- und Polizeigesetze des Sultans Suleiman im Vergleich mit den Bestimmungen des Kaisers Leo, des Gesetzgebers im Eparchikon Biblion. In dem Kapitel von den Zünften der Handwerksleute und ihren Strafgeldern finden wir eine ganze Reihe Bestimmungen, die uns nebenbei ein treues Bild des damaligen Handwerks geben. «Es werde vor allem auf das Brot die öffentliche Aufmerksamkeit gewendet. Die Brotbäcker, die Bretzelbäcker und die Weckenbäcker sollen kein schwarzes und saures Brot verkaufen. Besonders seien die Wecken ein Gegenstand der öffentlichen Aufmerksamkeit. Das Verhältnis der Masse sei auf eine Mudd Mehl 7 Oka Butter von der reinsten und besten. Da die Bretzelbäcker ohne Butter backen, so sollen die Weckenbäcker denselben nicht ins Handwerk greifen, indem sie Wecken ohne Butter backen. Bei den Garköchen sei das Fleisch nicht roh, das Mus werde weder zu viel noch zu wenig gesalzen, die Gläser und Teller rein, die Kessel verzinnt, die Schüsseln in hinlänglicher Anzahl, die Tischtücher und Schürzen sauber und die Wärter keine Ungläubigen. Die Leberverkäufer sollen die Leber nicht als Gehack, sondern Leber für Leber, rein und besonders gekocht, verkaufen». Dann kommen

Dieselben Verhältnisse wie in Konstantinopel herrschten auch im kleinen in den anderen Despotenhauptstädten. Aber das Bild dieser Städte war ein ganz anderes als das der Städte von Westeuropa im

---

Vorschriften für die Jogurthverkäufer, die Zuckerbäcker (Halwadzi), die Sorbetverkäufer. «Die öffentliche Aufmerksamkeit erstrecke sich auf die Schneider (Tersi). Macherlohn für einen tuchenen, mit Samt ausgeschlagenen Kaftan ist 15 Aspern, für einen Kaftan aus Sammet oder Damast 20 Aspern. Die Kaftane der Knaben und Mädchen nach den Verhältnissen ihrer Grösse und Eleganz. Wer um diese Preise nicht arbeiten will, werde ernstlich gestraft. Auch sollen die Schneider genau die versprochene Zeit halten, und im Gegenfalle dafür bestraft werden .... Wenn die Babouchen oder andere Fussbekleidung binnen der ersten zwei Tage zerreisst, wird der Schuster gestraft; wenn aber das Leder oder der Saffian Löcher bekommt, ist es die Schuld des Gerbers». Es folgen weitere Vorschriften über Schuhflicker, Gerber, Sattler, Baumwollkremler, Zinngiesser, Hufschmiede; diese letzten sollen das Pferd für 4 $^1/_2$, den Maulesel für 4, den Esel für 3 Aspern beschlagen. Bei den Grobschmieden wird unterschieden, ob es sich um beim Feuer geschmolzene oder gehämmerte Arbeit handle und verschiedene Preise bestimmt .... «Die Bauleute und Tischler arbeiten den ganzen Tag hindurch samt dem Essen um 10 Aspern und werden, wenn sie mehr begehren, gestraft .... den Müllern sei es verboten, Geflügel zu nähren, damit durch dieselben das Eigentum der Moslimen nicht Schaden leide; höchstens sei ihnen ein Hahn erlaubt zur Zeitbestimmung, aber keine Hühner, die das Korn und die Gerste auffressen würden .... den Bettlern sei das Betteln nur an Montagen und Donnerstagen, den Markttagen, erlaubt, jedoch nicht in den Moscheen. Endlich darf nichts ohne Satzung verkauft werden, welche der Richter und Marktrichter gemeinschaftlich bestimmen. So sollt ihr es wissen und halten und nicht anders schalten und walten». S. v. Hammer, Des Osmanischen Reichs Verfassung und Verwaltung, S. 154 ff.

Mittelalter[1]. Der Gegensatz zwischen Stadt und Land, die Verschiedenheit des Erwerbs, waren kaum vorhanden und der Spruch: «Städtische Luft macht frei» gilt nicht für dieselben[2]. Oft bestand die Städte aus zusammengehäuften Bauernhöfen und deswegen hatte sie, wie Guys meint, eine viel grössere Ausdehnung als annähernd eine westeuropäische[3]. In diesen entlegenen Provinzen blieb fast die ganze Bevölkerung auf dem Lande und beschäftigte sich mit Landwirtschaft und Gartenbau. Wenn auch der Hausfleiss nicht für die Befriedigung aller Bedürfnisse der Familie ausreichte, so fand er in der Bittarbeit, dem Lohnwerk und dem Wandergewerbe seine Ergänzung. Ein ländliches Handwerk war nicht vorhanden, selbst nicht in den kleinen Städten.

Die Handwerker finden wir vor der Befreiung Griechenlands nur in einigen grösseren Orten, die einigermassen eine städtische Entwicklung gehabt haben. In Athen[4], das immerhin vor der Befreiung 5 bis

[1] Vgl. oben S. 24 ff. Ausführliches bei Krikner, Industrie und Industriepolitik Serbiens, S. 76.

[2] Vgl. auch Pouqueville, a. a. O. Bd. VI, S. 106: «Dans les grandes villes de l'Empire, on ferme à la nuit tombante, par des barrières, toutes les rues à de petites distances, afin d'empêcher les communications. Cette mesure de sûreté a pour but de prévenir les émeutes, en tenant les bourgeois cernés, et d'isoler les quartiers de manière à les empêcher de se soutenir en cas de révolte».

[3] S. Guys, Voyage littéraire de la Grèce, Bd. I, S. 28.

[4] Aus den vielen Beschreibungen die wir vom mittelalterlichen Athen haben, ergibt sich folgendes Bild der Stadt: Dieselbe war in Machalades (Stadtviertel) und kirchliche Gemeinden geteilt. Um die Kirchen waren grosse Mauern, an welchen einige

10 000 Einw. zählte, bildeten sie sogar mehrere Zünfte, wie auch in Tripolis und Larissa. Sonst wissen wir von keiner anderen Stadt, dass daselbst eine Zunftorganisation vorhanden gewesen wäre.

Andere Verhältnisse haben wir dagegen auf den ionischen Inseln, wo sich die ganze Kultur, infolge der venezianischen Herrschaft, nach westeuropäischem Muster entwickeln konnte. Hier haben wir schon sehr früh den Gegensatz zwischen Stadt und Land, und obwohl die Städte eine geringe Einwohnerzahl hatten, zeigen sie doch einen ausgeprägten stadtwirtschaftlichen Charakter. Die Handwerkerzünfte spielten schon am Anfang des 16. Jahrhunderts eine grosse Rolle. Auf Zante datierte die Zunft der Schuster vor 1567, die der Zimmerleute vor 1556, die der Schiff-

Zellen für den Pfarrer, die Kirchenwächter, wie auch für Arme, Kranke oder Fremde gebaut waren. Eine Zelle war als Schule eingerichtet, wo der Pfarrer die jungen Burschen lesen lehrte. Neben dem alten «Turm der Winde» waren der Markt und die Metzgereien, wo einmal wöchentlich der Markttag stattfand. Daselbst waren auch drei grosse ausgehöhlte Steine, die als Getreidemasse für je 1, 2 oder 3 Kula (das Kulon betrug 26 Oken) dienten. Unter dem Mass war eine Öffnung, wo von den Käufern die Säcke (Chararia) angebracht, und das Getreide durch die Öffnung hineingeschüttet wurde. Die Handwerkerbuden hatten einen überdeckten Vorraum, wo die Kunden ihre Maultiere anbinden und selbst ausruhen konnten und wo auch die Handwerker im Sommer arbeiteten. Diese Werkstätten scheinen auch im Mittelalter wie im Alterum viel besucht gewesen zu sein, denn sie waren geräumig und mit Sofas eingerichtet. Vielfach wurden auch einige Gegenstände an der Türe zur Schau ausgehängt. Wo heute die Tuchhändler sind, waren sie auch im Mittelalter. Überhaupt ist die Tatsache hervorzuheben, wie selbst nach langen Jahrhunderten solche Marktplätze ihre Bedeutung behalten.

bauer vor 1637, die der Maurer vor 1573. Diese Handwerker arbeiteten nach italienischer Art und auch blos für die Einwohner, besonderes die vornehmen Klassen der Inseln. Doch waren schon damals ihre Produkte auch auf dem Festlande berühmt.

Die wirtschaftliche Entfaltung Griechenlands während der letzten Jahrzehnte des 18. Jahrhunderts, der Aufschwung des Handels und der Schifffahrt hatten auf die Entwicklung des Handwerks keinen grossen Einfluss. Damals waren es hauptsächlich die Störer und Heimwerker, welche die verschiedenen Arbeitsvorgänge, die sich allmählich vom Hausfleis ablösten, übernahmen.

In technischer Hinsicht stand das damalige Handwerk noch auf sehr tiefer Stufe. «Les serruriers, les cloutiers, les chaudronniers, etc. ou manquent absolument, ou ne font rien de remarquable»[1]. Am besten waren noch die Luxusgewerbe vertreten und hierin stand wieder Konstantinopel an der Spitze. Die angesehensten waren die Kürschner, welche die kostbarsten Pelze aus Russland bezogen und sie für die Sultane und grossen Paschas verarbeiteten[2]. Dazu kamen die Juweliere, die Sattler, die Büchsenmacher, die Graveure, die Färber und andere. Gewerbezweige und Handwerker nach westeuropäischer Art, wie Buchdrucker, Klempner, Wagenbauer, und andere waren gänzlich unbekannt.

Erst im 19. Jahrhundert fing in Griechenland das Handwerk an eine allgemeinere Bedeutung zu be-

[1] Vgl. Thiersch, a. a. O. Bd. II, S. 60.
[2] Vgl. Guys, a. a. O. Bd. I, S. 377.

kommen. Die Gründe dieses Aufschwunges liegen auf der Hand: ruhige politische Verhältnisse, Entvölkerung der Bergdörfer und Konzentrierung in den Städten, Wachstum der Dichtigkeit der Bevölkerung und auch ihres Wohlstandes. Die kleine Krisis, durch die Auswanderung der türkischen Despoten aus dem befreiten Griechenland verursacht, wurde schnell überwunden. Die ländlichen Lohnwerker liessen sich in den kleinen Städten nieder und eröffneten daselbst eine feste Werkstatt. Dasselbe tat in grösserem Umfang die Bevölkerung der ägäischen und ionischen Inseln, sowie auch die von Epirus, die früher auf das Wandergewerbe angewiesen war. Sie strömte von allen Orten nach Griechenland und blieb auch in den Städten. So wurden bald diese letzteren von fremden Handwerkern überflutet; diese hatten ihre kleinen, ganz offenen Werkstätten auf der Marktstrasse, oder in einer Querstrasse derselben und waren nach ihrem Gewerbezweig in Gruppen vereinigt, die Schuster in einer Gasse, die Juweliere in einer anderen, ebenso auch die Kupferschmiede, Böttcher und Schneider.

Auch auf dem Lande begannen sich allmählich die gewerblichen Tätigkeiten von den landwirtschaftlichen zu trennen[1]. Wir haben diesen Prozess und seine Ursachen schon bei der Entwicklung des Hausfleisses verfolgt[2]. Auf dem Lande konnte sich zwar kein Handwerk in grösserem Umfange entwickeln, an den Markttagen aber besuchten die Bauern immer

[1] Vgl. Μανσόλας, a. a. O. S. 101.
[2] Vgl. oben S. 64 f.

in wachsendem Masse die Werkstätten der Handwerker. Der grösste Teil der Kundschaft der städtischen Handwerker bestand aus Bauern, die oft in weitem Umkreise wohnten.

Dieser Aufschwung des Handwerks dauerte unvermindert und in derselben Weise bis in die 80er Jahre des vorigen Jahrhunderts fort. Die Fabrikindustrie war damals noch kaum vorhanden und die auswärtige Einfuhr berührte nur sehr wenig das Arbeitsgebiet des Handwerks. Ungünstiger war dagegen die Konkurrenz aus dem Kreise des Handwerks selbst durch die fortschreitende Vermehrung der Handwerker, welche mit der herrschenden Gewerbefreiheit zusammenhing.

Diese Konkurrenz wurde im Laufe der Jahre noch stärker, denn es trat allmählich noch ein neues Moment hinzu, welches seitdem die Entwicklung des Handwerks charakterisiert. Die Umgestaltung der orientalischen Kultur Griechenlands durch den westeuropäischen Einflus und die damit bedingte Verschiebung der Bedürfnisse des täglichen Lebens rief unter den Handwerkern eine grosse Verwirrung hervor, die bald zu einer Spaltung derselben in alte und moderne führte. Die alten Handwerker arbeiteten hauptsächlich für ihre Kunden vom Lande, welche den alten Sitten treu blieben. Die neuen waren meist Fremdlinge von den ionischen Inseln oder aus Italien und wurden von dem modernisierenden Teil der städtischen Bevölkerung vorgezogen. So standen den alten Schneidern (Abazides) die Frangoraftes (Schneider für Bekleidung nach fränkischer Art) gegenüber. Die ersten hatten eine offene Bude, in der

sie, mit unter sich gekreuzten Beinen, arbeiteten; die letzteren hatten einen Laden, bügelten und schnitten die Stoffe nicht auf dem Boden, sondern auf einem Tisch. In derselben Weise entstanden neben den Zaruchen- und Babuschenmachern auch solche, die nach dem altgriechischen Namen «Hypodimatopoioi» genannt, europäisches Schuhwerk verfertigten.

In diesem Kampf zwischen Alt und Neu sind schon manche alte Handwerke verschwunden. In ganz Athen gibt es nur noch 4 Schneider für alte Trachten, die selbst ganz alte Meister sind. In anderen Gegenden, besonders auf den Bergdörfern und -städtchen sind sie freilich noch viel häufiger. Einige alte Meister wieder haben versucht, dem neuen Zuge zu folgen und beiden Richtungen Rechnung zu tragen. Am besten ist dies den Zuckerbäckern und Konfiseuren gelungen, indem sie noch heute die alten türkischen Süssigkeiten neben den französischen Fondants und Petits-fours herstellen. Aber abgesehen von den vorgenannten Handwerken, ist auch eine ganze Reihe neuer entstanden, die früher überhaupt nicht vorhanden waren: Die Möbeltischler, Spiegelmacher, die Tapezierer, die Wagen- und Droschkenbauer, die Buchdrucker, Koffermacher, u. a.

Die Entwicklung des Handwerks seit den 90er Jahren hat diesen Gegensatz zwischen Alt und Neu nunmehr überwunden. Aber auch das neue Handwerk ist nicht unangetastet geblieben, denn mit der Einführung der westeuropäischen Kultur wuchs auch die Einfuhr der europäischen Fabrikate, die besser und praktischer gearbeitet, oft sogar, trotz der hohen Zölle, verhältnismässig billiger waren. So hat neuer-

dings das Handwerk im Kaufmannsladen seinen erbitterten Feind gefunden. Hinzu tritt in letzter Zeit auch der Gegensatz zu der sich immer mehr ausdehnenden Fabrikindustrie. Im allgemeinen beziehen die ländlichen Handwerker (Schuster, Schneider) ihre Rohstoffe von den inländischen Fabriken; dagegen führen die Handwerker in den grösseren Städten die ihrigen vom Auslande ein.

Die hohen Schutzzölle hatten auf die Entfaltung des Handwerks keinen grossen Einfluss. Von grossem Nachteil war ihm dagegen die allgemeine wirtschaftliche Krisis, welche in den letzten Jahren in Griechenland herrschte und die es am meisten spürte. Deswegen war es nicht ohne tiefen Grund, dass es im Jahre 1909 einen so regen Anteil an der ausgebrochenen Revolution nahm. Charakteristisch ist dabei, dass die Handwerker keine speziellen Forderungen aufgestellt haben, sondern lediglich die Verbesserung ihrer Lage von der allgemeinen Genesung der wirtschaftlichen Verhältnisse erwarteten.

Im grossen und ganzen hat bisher das griechische Handwerk manche Zeichen von Entwicklungsmöglichkeit gezeigt, jedoch nicht den Charakter eines nationalen Gewerbes erlangt. In technischer und kunstgewerblicher Beziehung steht es noch sehr tief, und nur einige Zweige wie die Schuster, die Möbelmacher, haben unverkennbare Fortschritte gemacht und mit einigen Umwälzungen Schritt halten können. In ökonomischer Hinsicht weist es eine Konzentrationstendenz auf, die allerdings wegen Mangels an statistischen Angaben nicht zahlenmässig zu ermitteln ist. Ob es allerdings auch in Zukunft, trotz der Ent-

wicklung der Fabrikindustrie und der Konkurenz der auswärtigen Einfuhr seinen Produktionskreis unvermidert behalten wird, bleibt noch abzuwarten.

2. Heutiger Stand des Handwerks

Über die Verbreitung des Handwerks im ganzen Lande, seine Grösse in Stadt und Land, die Gestaltung der Betriebe, kann leider nichts auf statistischem Wege gewonnen werden, wegen bisherigen Mangels an einer Gewerbestatistik. Vom Zuwachs in den Jahren zwischen 1861 und 1907 [1] kommt freilich ein guter Teil den Fabriken und ihrem Arbeitspersonal zu, aber der grösste dürfte doch dem Handwerk zuzuschreiben sein. Bei der Bevölkerungszählung von 1907 wurden im ganzen 189443 im Gewerbe erwerbtätige Personen ermittelt; davon waren mehr als 2/3 handwerksmässige Gewerbetreibende und etwa 50 000 Arbeiter.

Die Gewerbetreibenden bildeten 7,2 % der ganzen Bevölkerung. Die Prozentzahl in den einzelnen Provinzen war folgende:

Attika	17,8 %	Phokis	4,6 %
Larissa	9,9 »	Kephalinia	4,6 »
Magnesia	9,9 »	Elis	4,5
Kykladen	9,3	Lakonien	4,5
Zakynthos	6,9 »	Akarn. u. Ätolien	4,4
Euböa	6,8 »	Karditza	4,2 »
Phthiotis	6,6	Arkadien	3,9

[1] Vgl. S. 43.

Achaia	6,6 %	Messenien	3,8 %
Trikkala	6,1 »	Lakedämon	3,8 »
Arta	6,0 »	Leukas	3,6 »
Argolis	5,7 »	Korinthia	3,5 »
Kerkyra	5,3 »	Triphylien	3,2 »
Böotien	5,1 »	Euritanien	2,2 »

Attika verdankt den hohen Prozentsatz den Fabriken in Piräus und Athen. Der Unterschied der Verbreitung des Gewerbes zwischen Stadt und Land wäre noch grösser, kann aber auf Grund des vorhandenen Materials nicht zahlenmässig erwiesen werden. Nach den einzelnen Erwerbszweigen waren die Gewerbetreibenden auf dem ganzen Lande so gruppiert wie die umstehende Tabelle zeigt.

Im allgemeinen herrschen in Griechenland in Bezug auf die Verbreitung des Handwerks dieselben Verhältnisse wie in den übrigen Balkanländern [1]. Auf dem Lande gibt es ausschliesslich Alleinbetrieb, die Meister halten höchstens einen Lehrling, der sich später nach einem anderen Orte begibt, um dort als Geselle tätig zu sein. In den Städten zwingt das wachsende Bedürfnis an gewerblichen Produkten entweder zu einer Vermehrung der Handwerker, bei Gewerben die nicht grossen Kapitalaufwand brauchen (Schneider, Schuster), oder zu einer Vergrösserung der Betriebe bei kapitalbedürftigeren Produktionszweigen (Wagenbauer, Möbeltischler). Die erstgenannten Handwerker befinden sich in einer besonders unerfreu-

[1] Vgl. Krikner, Industrie und Industriepolitik Serbiens, S. 87. Madgearu, Zur industriellen Entwicklung Rumäniens, S. 75.

Gewerbliche Erwerbtreibende	Männer	Frauen	Zusammen
1. Schuhmacher	15617	190	15807
2. Maurer	14844	18	14862
3. Zimmerleute	10688	5	10693
4. Schneider	8145	10142	18269
5. Kupfer- u. Eisenschmiede, Schlosser, Nagel- und Messerschmiede	7485	36	7521
6. Bäcker	5672	54	5726
7. Steinhauer, Kalkbrenner	4236	40	4276
8. Müller	3352	17	3369
9. Barbiere	3319	4	3323
10. Holzhauer, Köhler	2932	5	2937
11. Tabakschneider, Zigarettenmacher, Kaffeemüller	2519	90	2609
12. Weber	2050	3939	5989
13. Schuhputzer	2038	1	2039
14. Klempner	1835	2	1837
15. Marmorarbeiter	1774	2	1776
16. Möbeltischler	1623	4	1627
17. Gerber	1617	1	1618
18. Böttcher	1581	1	1582
19. Färber	1516	—	1516
20. Pflug- und Gerätebauer	1462	1	1463
21. Zuckerbäcker	1327	6	1333
22. Töpfer	1282	2	1284
23. Zinngiesser	1190	1	1191
24. Sattler	1111	1	1112
25. Buchdrucker	1071	8	1079
26. Goldschmiede	854	8	862
27. Brunnenbauer	765	10	775
28. Korbflechter	717	136	853
29. Hufschmiede	635	—	635
30. Branntweinbrenner	612	—	612
31. Wagenbauer	580	1	581
32. Kleiderfärber und -reiniger	548	19	567
33. Hutmacher	503	881	1384
34. Stuhlmacher	502	138	640
35. Lederarbeiter	457	27	484
36. Büchsenmacher und -Reparateure	421	—	421
37. Chemische Arbeiter	397	3	400
38. Schiffbauer	358	—	358
39. Harzsammler	356	1	357
40. Elektrische Arbeiter	353	—	353
41. Graveure	340	—	340
42. Matratzenmacher	336	26	362
43. Buchbinder	328	4	332
44. Kartonnagenarbeiter	320	38	358

Gewerbliche Erwerbtreibende	Männer	Frauen	Zusammen
45. Seiler	316	32	348
46. Uhrmacher	311	2	313
47. Weinhändler	287	1	288
48. Seifensieder	284	1	285
49. Ölhändler	276	2	278
50. Polygraphische Gewerbe	273	1	274
51. Drechsler	232	—	232
52. Gasarbeiter	225	—	225
53. Feuerwerker und Patronenmacher	206	82	288
54. Metallgiesser	202	2	204
55. Spiegelmacher	196	1	197
56. Kerzengiesser	195	1	196
57. Strumpfstricker, Goldstricker und Spitzenverfertiger	180	946	1126
58. Wäscher, Plätter	177	1075	1252
59. Photographen	176	18	194
60. Geldschrank- und Kesselschmiede, Wagenmacher	167	1	168
61. Zuckerraffineure	166	14	180
62. Käsebereiter	162	5	167
63. Stock- und Schirmmacher	111	30	141
64. Wurstmacher	94	4	98
65 Salzer	89	—	89
66. Glaser	86	5	91
67. Zementarbeiter	84	—	84
68. Lumpensammler	79	2	81
69. Messerschleifer	76	—	76
70. Saitenmacher	55	—	55
71. Gipsformer	52	—	52
72. Kammmacher	53	—	53
73. Baumwollreiniger	41	4	45
74. Verfertiger v. künstlichen Blumen	38	205	243
75. Schriftgiesser	36	—	36
76. Parfumeure	36	2	38
77. Bierbrauer	29	—	29
78. Kürschner	23	—	23
79. Papiermacher	20	31	51
80. Korkmacher	20	12	32
81. Fischleimkocher	16	4	20
82. Knopfmacher	12	2	14
83. Fahrradbauer und -Reparateure	9	—	9
84. Verfertiger von Spielzeugen	5	—	5
85. Antiquitäten-Reparateure	2	—	2
86. Gewerbetreibende ohne spez. Beruf	2137	1432	3569
87. Arbeiter ohne spez. Beschäftigung	48176	4064	52780
Gesamtzahl der gewerbl. Erwerbtreib.	165618	23825	189443

lichen Lage. Wegen ihrer schrankenlosen Vermehrung haben sie einen ungenügenden Kundenkreis und Absatz und können mit den wachsenden Bedürfnissen und der Verteuerung des städtischen Lebens kaum auskommen.

Die Zahl der Gesellen wächst in den städtischen Handwerksbetrieben sehr rasch; dieselben verfallen jedoch allmählich in eine Art Arbeiterklasse: die Beziehungen zwischen Meister und Gesellen werden lockerer, das Wandern der letzteren von einem Betrieb nach dem andern häufiger, die wirtschaftlichen Gegensätze zwischen beiden bewusster. Nur in den kleineren Betrieben herrschen noch die alte Art und Weise und gegenseitige Anhänglichkeit; Meister und Gesellen beklagen sich über die schlechten Zeiten, ohne sich gegenseitig verantwortlich zu machen.

In Bezug auf die Lehrlinge herrschen verschiedene Verhältnisse. Auf dem Dorfe wohnen sie beim Meister; er gibt ihnen für das erste Jahr nichts als einen Anzug zu Ostern und erst, nachdem sie ihm bei seiner Arbeit helfen können, bekommen sie jährlich 50 bis 100 Drachmen und den Anzug. Allmählich wandelt sich jedoch der jährliche in monatlichen Lohn und der Anzug fällt weg. In den Städten wohnen die Lehrlige nicht mehr bei dem Meister, sondern, wenn sie keine Eltern daselbst haben, bei Verwandten oder Bekannten. Sie werden wöchentlich oder auch täglich bezahlt; die meisten von ihnen sind sehr jung, bei den Schmieden besonders gibt es schon 6 bis 7-jährige Kinder, die von morgens 7 bis abends 8 Uhr für 50 oder 60 Lepta arbeiten, in anderen Betrieben kleine Mädchen oft für 30 Lepta;

sie rekrutieren sich aus ärmeren Familien und ziehen oft vor, zu einem Meister, als in eine Fabrik zugehen.

Die Werkstätten sind meist kleine, schlecht gebaute Buden ohne weitere Oberstöcke. Überhaupt ist das Wohnhaus in den kleinen Städten streng von der Werkstatt geschieden. Die Arbeit dauert von morgens 6 oder 7 Uhr bis abends 8 Uhr, mit Unterbrechung von einer bis zwei Stunden Mittagspause. Im Winter und vor Ostern wird auch oft bis spät in die Nacht gearbeitet. In manchen Gegenden herrschte früher in Bezug auf die Bestimmung der Arbeitszeit folgende Sitte: sobald im Frühling die Blätter des Feigenbaums so breit wie die Schwimmhäute der Enten wurden, brachten sofort die Gesellen ein solches Blatt zum Meister und von dem Zeitpunkte an hörte jede Nachtarbeit auf. Sobald wieder im Herbst die Pfirsiche anfingen rot zu werden, nahm der Meister den ersten Pfirsich und zeigte ihn seinen Gesellen als Zeichen des Wiederbeginnes der Nachtarbeit.

Ihre Produkte verkaufen die Handwerker meist auf Kredit, weshalb sie auch immer ein kleines Kontobuch führen. In kleinen Orten und in dem Fall, dass sie des Schreibens unkundig sind, haben sie verschiedene Mittel, um sich ihre Ausstände zu merken. So dienten früher die im Orient üblichen Rosenkränze (κομπολόγια) zum addieren. Bewundernswert ist die Geschicklichkeit einiger Schuster, die ihre Schreibunkenntnis durch Notierung von verschiedenen Zeichen, die sie allein kennen, ersetzen. «Die Bäcker, Spezereihändler und andere Kleinhändler haben, wenn sie Jemandem beständigen Kredit gewähren, die Sitte, sich zu diesem Zweck ziemlich dicker Stöcke (der

sogenannten τσέτλιες) zu bedienen, welche der Länge nach gespalten, jedoch in der Art gearbeitet sind, dass sie, wenn man sie zusammen hält, vollkommen auf einander passen. Auf beide Teile nun, wenn sie zusammengefügt worden sind, pflegt man die Zahl der Piaster oder eine Notiz über die gelieferte Quantität Waren einzuschneiden. Sodann behält die eine Hälfte des Stockes der Gläubiger selbst, und die andere Hälfte wird dem Schuldner übergeben»[1]. Ihrerseits kaufen auch die Handwerker die nötigen Rohstoffe bei den Händlern oder den einheimischen Grossproduzenten auf Kredit ein, müssen für ihre Schulden hohe Zinsen zahlen und bleiben demzufolge in dauernder Abhängigkeit von dem betreffenden Rohstofflieferanten.

Von einer Handwerkspolitik kann in Griechenland noch nicht die Rede sein. Es existiert auch bis jetzt kein spezielles Handwerksgesetz, und der Gewerbefreiheit sind nur durch örtliche polizeiliche Bestimmungen gewisse Schranken gesetzt[2].

Am besten wurde dagegen das Handwerk durch ein von Anfang an gut organisiertes Unterrichtswesen gefördert.

Schon im Jahre 1836 wurde in Athen eine polytechnische Schule gegründet, deren einziger Nachteil darin bestand, dass die theoretischen und höheren Disziplinen stärker vertreten waren als die nötigeren und nützlicheren praktischen. Der Unterricht bestand

[1] Vgl. v. Maurer, a. a. O. Bd. I, S. 163.

[2] Vgl. Μανσόλας, a. a. O. S. 102. Siehe auch die Bestimmungen im Gewerbesteuergesetz vom 16. April 1867.

aus Mathematik, Freihand-, Maschinen- und Bauzeichnen, praktischer Geometrie, Modellieren, Anfangsgründen der Physik, Baumaterialienlehre und Schönschreiben. Die Schule wurde von mehr als 400 Schülern jährlich besucht[1]. Sie war zunächst als Abendschule gedacht. Im Jahre 1843 wurde sie umgestaltet und in drei Sektionen getrennt:

1. eine Nacht- und Feiertagsschule,
2. eine Schule mit Normalunterichtszeit für allgemeinen und gewerblichen Unterricht,
3. eine höhere Kunstschule.

Allmählich wurde die letzte Sektion vorherrschend, bis im Jahre 1863 durch eine neue Umgestaltung hauptsächlich wieder der praktische Zweck der Schule ins Auge gefasst wurde; dabei bereicherte man sie auch mit einer durch Dampf betriebenen kleinen mechanischen Werkstatt. Die verschiedenen Sektionen (theoretische, praktische, künstlerische), konnten jedoch auf die Dauer nicht unter demselben Dach bestehen. Durch beträchtliche Schenkungen von im Auslande lebenden Griechen wurde die Anstalt in eine polytechnische Schule höheren Stils umgewandelt, die als solche noch bis heute mit Erfolg besteht.

Leider fehlten aber noch immer praktische Kurse für schon angestellte Gesellen und Lehrlinge. Im Jahre 1866 wurden solche von dem Verein der Volksfreunde gehalten, blieben aber ohne dauernden Erfolg. Erst im Jahre 1892 wurde ein grosser Verein zur Förderung des Handwerks in Athen gegründet

[1] Vgl. v. Zentner, a. a. O. S. 6 f.

(Ἑλληνικὴ Βιοτεχνικὴ Ἑταιρεία). Seinen Zweck hat er durch energische Arbeit in folgender Weise verfolgt:

1) Durch Abendstunden für Handwerker und Gesellen, die zur Fortbildung und als Ergänzung der aus der Praxis stammenden Kenntnisse dienten. Es wurden in diesen Stunden folgende Fächer gelehrt: Plastik, Holzschnittkunst, Möbelfabrikation, Holzskulptur, Modellzeichnen, Gravierkunst, Färberei und Malerei, Marmorskulptur, praktische Maschinenkunde, Baukunst, Elementararchitektur, Stilarten, Berechnungswesen, Buchführung. Ausserdem wurden zwei Musterwerkstätten (Holz- und Marmorverarbeitung) für höhere Fortbildung der Gesellen auch in der Praxis gegründet. Die Stunden wurden täglich von 8 bis 10 Uhr Abends gehalten. Während der Sonntage fanden Arbeiten in den Werkstätten statt, sowie gemeinsame Ausflüge u.s.w.

2) Durch spezielle Abendstunden allgemeiner Art (Schreiben, Lesen, Religion und Geschichte) für Gesellen und Lehrlinge, welche die Schule nicht oder nur wenig besucht haben. Für die beteiligten Schüler ist unbegründete Abwesenheit nicht gestattet; im Juni finden öffentliche Prüfungen statt und dabei werden den fleissigsten und die Stunden am regelmässigsten besuchenden Schülern verschiedene praktische Preise erteilt.

3) Durch eine permanente Ausstellung von gewerblichen und kunstgewerblichen Erzeugnissen des einheimischen Handwerks: Möbel, Hausgegenstände und kleine Maschinen, Gewebe aller Art, Teppiche, Blechgegenstände, Werkzeuge, Seifen und Wohlgerüche, künstliche Blumen. Ausserdem wurden von dem

Verein bis jetzt zwei Blumen- und Gartenkunstausstellungen veranstaltet.

4) Durch den Druck und die Verbreitung praktischer Schriften für Selbstunterricht; durch Preisausschreiben für beste Erzeugnisse.

Über die Erfolge dieser Anstalten heisst es im Vereinsbericht des Jahres 1902: «Im Jahre 1892 gab es nur einige Betriebe in ganz Athen, die das Modellzeichnen anwenden konnten, dagegen schon jetzt, nach 10 Jahren, kann der Meister selbst auch in der kleinsten Werkstätte sein Modell zeichnen, oder ein anderes vorgezeichnetes Modell ausführen, können selbst die Gesellen schwere Arbeiten ausführen, die verschiedenen älteren und modernen Stile unterscheiden».

Nach dem Muster des Athener Vereins wurde auch in Patras eine dieselben Zwecke verfolgende Verbindung gegründet, die im Jahre 1898 eine wohlgelungene gewerbliche Ausstellung veranstalten konnte. In andern Städten werden von ähnlichen Vereinen Abendkurse für Gesellen und Lehrlinge gehalten, die jedoch mehr eine allgemeine Bildung als die Erweiterung der Fachkenntnisse bezwecken.

Die Bildung eines hochstehenden und gebildeten Handwerkerstandes verfolgt auf anderem Wege das im Jahre 1856 für Knaben gegründete Waisenhaus Hadzikonsta. Die Waisenkinder geniessen allgemeinen Unterricht und werden ausschliesslich für gewerbliche Berufe (Schneider, Schuster, Eisenschmiede, Zimmerleute, Buchbinder u.s.w.) herangebildet. Die Schüler arbeiten in sehr gut geführten Werkstätten, ihre Erzeugnisse werden sogar verkauft, was Anlass

zu Beschwerden seitens der Handwerker wegen dieser unerwarteten Konkurrenz gibt. Die gute Leitung der Anstalt, unterstützt durch ein beträchtliches Vermögen (2 Mill. Dr.), ermöglicht durchgreifende Erfolge.

3. Die einzelnen Handwerker

Die zahlreichsten Handwerker im ganzen Lande sind die **Schuhmacher** in ihren verschiedenen Spezialitäten. Bei den Türken, wie auch bei den Byzantinern war neben den anderen äusseren Zeichen, die auf eine bestimmte soziale Klasse deuteten, auch die Fussbekleidung eine solche. Die Unterschiede bestanden in der Form und in der Farbe. So war es blos den vornehmen Türken gestattet, gelbe Schuhe aus Saffianleder zu tragen, welche mest oder babouch hiessen, auf griechisch auch γιμινιά; die Handwerker, die dieselben verfertigten, nannte man giminizides. Die Juden und die Armenier trugen gewöhnlich schwarze Schuhe; die Christen hatten eine besondere Art aus rotem Kalbsleder, die sogenannten Kunturia; die Handwerker, die dieselben anfertigten, waren immer Christen, κουντουράδες genannt[1]. Daneben gab es noch die Pantoffelmacher, γοβατζῆδες. Nach der Befreiung Griechenlands sind alle diese Unterschiede verschwunden; heute haben wir folgende Gruppen von Schuhhandwerkern:

a) Zunächst die **Zaruchenmacher.** Sie gerben selbst das Schweinsleder, schneiden es dann in längliche

[1] Vgl. Olivier, Bd. I, S. 352.

Stücke (faskies) und verkaufen dieselben den Bauern zu 3 oder 4 Drachmen; der Bauer verfertigt sich daraus zwei bis drei Paar Zaruchen. Diese Handwerker finden sich nur noch in kleineren Orten auf dem Lande oder in Städten, die an den Markttagen von den Landbewohnern besucht werden. Gewöhnlich aber verfertigen die Zaruchenmacher die Fussbekleidung aus grobem Rindsleder selbst. Dieses einheimische Schuhwerk besteht aus vier Teilen, die zusammengenäht werden. Das Leder wird nass und weich gemacht, dann über den Leisten gezogen und genäht, die Spitze wird mit einer Troddel geschmückt. Der Preis der Zaruchen beträgt 8 bis 10 Drachmen das Paar, solche mit Stickereien für die reicheren Bauern sind teurer. In Thessalien werden auch Sommerzaruchen verfertigt, die aus einem Stück Leder (Schweinsleder) bestehen, sie werden nass über den Leisten gezogen und vorn genäht, und haben die Form einer nach oben gebogenen Sohle, die um den Fuss durch Riemen befestigt sind; sie kosten 3,50 bis 4 Drachmen. Die Zaruchenmacher sind in den letzten Jahren selbst auf dem Lande sehr zurückgegangen und werden von den Schuhmachern verdrängt, am meisten aber von den durch Stadt und Land wandernden Schuhhändlern mit ihren billigeren fertigen Erzeugnissen.

b) Die **Pantoffelmacher** verfertigen verschiedene Arten von Pantoffeln; der obere Teil derselben besteht meistens aus gesticktem Stoff. Früher und noch heute werden auf dem Lande und in den Dörfern diese gestickten Stoffe von den Kunden geliefert und die Pantoffeln auf Bestellung angefertigt. Die Sticke-

reien, gewöhnlich auf Canvas oder seidenem Stoffe, werden von den jungen Mädchen entweder für die Eltern, Brüder oder für den Bräutigam bestimmt. Jetzt werden besonders in den Städten und Städtchen die Pantoffeln fertig gekauft, der gestickte Stoff wird vom Auslande (Italien) zum Preise von 35 bis 50 Lepta das Paar bezogen, der Handwerker kauft ihn beim Händler. Die fertigen Pantoffeln, meistens von den Frauen als tägliche Fussbekleidung getragen, kosten 3 bis 4 Drachmen, solche mit ledernem Oberteil sind etwa 1 Dr. teurer. Die Pantoffelmacher sind blos in den Städten spezialisiert und verfertigen ausschliesslich Pantoffeln; sie halten meist nur einen Lehrling, in Athen gibt es jedoch solche mit 3, 4 und mehr Gesellen. Die Meister verkaufen zum grössten Teil ihre Erzeugnisse an die herumziehenden Händler, mit welchen sie in Verbindung stehen. Diese tragen auf den Schultern einen langen Stock, woran viele Paare verschiedener Grösse hängen, und treten ihre Wanderung an, durch näselnde Singstimme ihre «Gowakia für Mädchen und Frauen, für Damen und Dienstmädchen» anpreisend.

c) Die **Schuhmacher** unterscheiden sich in solche, die einheimisches Schuhwerk, und in solche, die Schuhwerk nach europäischer Art verfertigen. Die ersten heissen Papuzides. Im Gegensatz zu den Bauern der Ebenen, wie auch den Hirten, tragen die Bewohner der Bergdörfer und die der Inseln und Städtchen Schuhe nach der Art der türkischen Babouch. Diese sind aus schwarzem Leder und haben dicke, meist benagelte Sohlen. Die Papuzides sind wohl noch heute die zahlreichsten unter allen Schuhhandwer-

kern. Solche die auch Pantoffeln verfertigen und Reparaturen vornehmen, gibt es auch in den kleinen Dörfern; sie halten meistens nur einen jungen Lehrling, der Wohnung und Kost bei ihnen erhält. Im ersten, oft auch im zweiten Jahre erhält der Lehrling keinen Lohn, später, wenn er das Handwerk erlernt hat, erhält er 50 bis 100 Dr. jährlich. Die Schuhe werden auf Bestellung nach Maass verfertigt. Die meisten Aufträge kommen vor den grossen Festen, Ostern und Weihnachten; die übrige Zeit begnügt sich der Handwerker hauptsächlich mit Reparaturen. Alles wird mit der Hand verfertigt, auch das Leder wird mit der Hand zusammengenäht. Der Preis der fertigen Schuhe beträgt 8 bis 12 Dr. das Paar.

Die Schuhhandwerker für europäisches Schuhwerk heissen in der Volkssprache Tsagarades[1], offiziell aber führen sie den altgriechischen Namen Hypodematopoioi. Sie sind erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts aufgetaucht, waren früher nur auf den jonischen Inseln vorhanden, sind dann nach Athen eingewandert und haben sich in den folgenden Jahren im ganzen Lande rasch verbreitet. Im Gegensatz zu den andern Schuhmachern, die das Leder von den einheimischen Gerbereien beziehen, verarbeiten sie nur ausländisches Leder, das sie bei den Händlern kaufen. Sie benutzen auch die Nähmaschine, halten im Durchschnitt 2 bis 3 Gesellen, die 2 bis 5 Dr. täglich bekommen, und arbeiten immer auf Bestellung für einen bestimmten Kundenkreis;

[1] Etymologisches über das Wort siehe Nowakowic, im Archiv für slavische Philologie, Bd. 32 (1911), S. 383-7.

sie werden mitunter auch zu den Kunden ins Haus gerufen, wohin sie mit ihrem Maassbuch gehen; nach einigen Tagen werden die bestellten Schuhe geliefert und kosten gewöhnlich 20—25 Dr. das Paar.

Eine grössere Bedeutung für die handwerkmässige Schuhindustrie hat in der letzten Zeit Athen erlangt, und zwar für alle Schuhgattungen[1]. Die Schuhmacher für europäisches Schuhwerk sind auf den belebteren grösseren Strassen konzentriert, haben schöne, guteingerichtete Läden mit schmucken Schaufenstern und beschäftigen oft 10 bis 20 Gesellen und Lehrlinge, nebenbei auch einige Maschinennäherinnen. Die Papuzides befinden sich in den Strassen, die mehr von der Landbevölkerung besucht werden und wo auch die Läden billiger sind. Bei ihnen hängen Schuhe als Muster auf Seilen an der Tür und am Fenster. Eine noch mehr ausgeprägte örtliche Konzentration zeigen die Zaruchen- und Pantoffelmacher, die alle, Bude neben Bude, in derselben kleinen Gasse, der sogenannten «Zaruchadika» sich befinden. Die Werkstatt besteht aus einem grösseren Raum, der nach der Strassenseite offen ist. Vorne am Eingang sitzt der Meister und dann im Innern, einen Kreis bildend, die Gesellen und Lehrlinge; gegenüber dem Meister sitzt der erste Geselle, der ihn bei Abwesenheit vertritt. Alle diese Schuhhandwerker Athens arbeiten, wie schon gesagt, sehr viel für Kaufleute, die in den Provinzen umherreisen. Da

[1] In der Provinz Attika zählte man 1907 3 894 Schuhhandwerker nebst Gesellen und Lehrlingen, also 1/4 von allen Schuhmachern ganz Griechenlands.

diese Kleinkaufleute jedoch nicht sehr kapitalskräftig sind und keine grösseren Posten bestellen, bewahren die Handwerker ihnen gegenüber noch ihre Selbständigkeit.

Von den **Maurern** auf dem Lande ist schon gesprochen worden[1]. In den Städten hat sich allmählich ein sesshafter Maurerstand gebildet. Der Bau eines Hauses oder eines Ladens wird von einem kleinen Bauunternehmer, der oft selbst Meister ist und an dem Bau persönlich mitarbeitet, geleitet. Er beruft die nötigen Meister, von denen jeder seinen Lehrling mitbringt, kauft die erforderlichen Materialien, übernimmt die Löhnung und sonstigen Kosten. Die Meister bekommen gewöhnlich 3 bis 5 Drachmen, die Lehrlinge 1 bis 2 täglich. Im Stücklohn wird nur vereinzelt gearbeitet, dies erst in den letzten Jahren und meist bei den öffentlichen Bauten. In Athen selbst werden die grösseren Gebäude nach derselben handwerksmässigen Art gebaut, nur dass der Bauingenieur, um den sich alle die Meister gruppieren, den ganzen Bau übernimmt. Die Fundamente werden 4 bis 5 mtr. tief ausgegraben; für die Grund- und Hauptmauern wird ausschliesslich Hartstein verwendet, für die inneren Wände Ziegelsteine. Die Verbindung geschieht mit grossen Kastanienholzbalken oder in letzter Zeit auch mit Eisenträgern. Moderne Bauweise und Einrichtungen sind erst in den letzten Jahren bekannt geworden. Der Bau eines grösseren Hauses erfordert ein Jahr und öfters noch mehr. Selbst in Athen gibt es nur wenige Häuser mit mehr als zwei Stockwerken,

[1] Vgl. oben S. 117.

hauptsächlich sind es die grossen Hotels, die 3 und 4 Stockwerke hoch sind. Mietskasernen sind noch kaum gebaut worden, es herrscht allgemein noch das Ein- oder Zweifamilienhaus. Deshalb ist auch die Ausdehnung der griechischen Städte viel grösser, als die gleich grosser in Deutschland.

Die **Zimmerleute** haben eine grosse Entwicklung durchgemacht; früher arbeiteten sie in primitiver Weise, ohne die kleinste Spur von Spezialisation. Sie verfertigten alles, was aus Holz gemacht wurde, Fenster, Türen, Fussböden, Tische, Stühle, Kasten, Schränke, Särge u.s.w. Erst seitdem italienische und Meister von den jonischen Inseln nach den grösseren Städten gezogen sind, haben sich getrennte Gewerbe entwickelt, die sich mit der Holzverarbeitung befassen. Der Schreiner arbeitet hauptsächlich für Neubauten. In den kleinen Städten hält er 1 bis 3 Gesellen und gebraucht die einfachsten Handwerkszeuge, in grösseren Städten (Athen, Piräus, Patras, Volo) gibt es jedoch Mittelbetriebe, welche 10 bis 20 Gesellen und Lehrlinge beschäftigen. Die Schreiner verarbeiten meist inländische Holzarten (Platane, Nuss- und Kastanienbaum, Pappeln), in den letzten Jahren wird aber die Einfuhr von norwegischem Holz immer grösser. In den vorgenannten Städten sind auch einige grössere Betriebe für Möbelfabrikation vorhanden. Die Möbeltischler stammen fast alle von den jonischen Inseln und ihre Produkte sind italienischen Styls. Der hohe Zoll auf die vom Auslande eingeführten Möbel hat in starkem Maasse die inländische Möbelindustrie gefördert, so dass die Einfuhr vollständig ausgeschaltet wurde; da es sich auch haupt-

sächlich um Möbel der höheren Klassen handelt, hat diese Industrie in den letzten Jahren grosse Fortschritte in kunstgewerblicher Beziehung aufzuweisen. Die niederen Volksklassen gebrauchen, ausser Tischen und Stühlen, keine anderen Möbelstücke. In Athen gibt es einen lebhaften Auktionshandel von billigen, nicht auf Bestellung angefertigten, Möbeln für die mittleren Klassen.

Weiter verbreitet sind die Stuhlmacher, welche die auf dem ganzen Lande fürs Haus und besonders für die Kaffeehäuser üblichen hellen Holzstühle mit Strohsitz anfertigen. Diese Handwerker verfertigen in den kleinen Orten auch andere Gegenstände, Särge usw. Die Sargmacher in den Städten beschäftigen sich auch mit verschiedenen anderen Gegenständen, da sie mit ihrem Handwerk allein nicht auskommen können. Sie verfertigen Kerzen für die Kirchen, womit sie ein gutes Geschäft, besonders zur Osterfeier, machen, dann auch Masken für den Karneval, oder künstliche Blumen. Am wenigsten zahlreich von dieser Gruppe sind die Drechsler. Es gibt deren 232 im ganzen Lande, und nur sehr wenige von ihnen halten sich wohl einen Lehrling.

Die **Schneider** unterscheiden sich, wie schon gesagt wurde, in solche für europäische Kleidung und solche für die einheimischen Trachten. Diese letzten (Abazides) sind fast gänzlich aus den Städten verschwunden und wo sie noch vorhanden sind, arbeiten sie auf Bestellung für die Bauern der Umgegend. Die in den Städten noch arbeitenden Abazides sind gewöhnlich ganz alte Meister, die einen bis zwei Gesellen beschäftigen. Sie verfertigen Männerjacken

aus einem filzartigen Stoffe, den sie von den makedonischen Hirten kaufen, ausserdem die kurzen, nur bis zum Knie reichenden Beinkleider und eine Art ebenfalls bis zum Knie gehender Gamaschen. Die Gesellen erhalten 2 Dr. täglich, die Lehrlinge 4 Dr. wöchentlich; die Arbeit dauert von 6 Uhr Morgens bis 8 Uhr Abends.

Die Schneider fränkischer Bekleidung (Frangoraftades) haben sich in den letzten 20 bis 30 Jahren überall auf dem Lande verbreitet und heute findet man dieselben auch in dem kleinsten Städtchen. Sie verarbeiten ausländische Stoffe, die sie von den Grosshändlern kaufen; zum grossen Teil kauft sich der Kunde selbst den Stoff und gibt ihn dann dem Schneider, der für die Anfertigung des Anzugs 30 bis 60 Dr. bekommt.

Die **Eisenschmiede.** Obwohl dieselben heute zum grossen Teil Griechen sind, heissen sie doch noch «Gyfti» (Zigeuner); im Innern des Landes und in entlegenen Orten sind es auch noch immer die Zigeuner, die das Schmiedehandwerk betreiben. Bei den Eisenschmieden unterscheidet man zwei Kategorien: die einen verfertigen landwirtschaftliche und Gartengeräte, die anderen Haus- und Küchengegenstände; in kleinen Orten ist dieser Unterschied aber nicht vorhanden. Die Schmiede arbeiten hauptsächlich auf Bestellung; sie kaufen altes Eisen oder Eisenstangen zu 30 Lepta die Oka. Ihre Werkzeuge sind äusserst beschränkt: Ambos, Blasebalg, einige Hämmer, Zangen und Eisenbohrer. In Marktstädten haben sie auch viele fertige Produkte, die sie den Bauern an den Markttagen verkaufen. Oft wandert der Meister mit

seinem Lehrling aufs Land, besucht Märkte und Messen, verkauft seine fertigen Erzeugnisse und nimmt Aufträge zur Ausführung entgegen. Die Schmiede sind in den grösseren Städten in einer Gasse konzentriert, die gewöhnlich Ἥφαιστος-Strasse (in der Volkssprache γύφτικα oder μπρουτζάδικα) genannt wird. Ihre Werkstatt ist meistens ein grosser dunkler Raum mit durchlöcherten Wänden und ohne jeden Fussboden. In Athen allein sind ungefähr 2000 Eisenschmiede und 500 Schmiedewerkstätten vorhanden.

Der Schmiedeinnung gehören auch die Wagenbauer und viele Messingschmiede an.

In der Nähe des Marktes und der Herbergen sind oft auch **Hufeisenschmiede** vorhanden. Sie verfertigen die Hufeisen aus langen Eisenstangen und arbeiten gewöhnlich allein. Jedes neue Hufeisen kostet, Nägel und Befestigen inbegriffen, 2 Dr. für die Pferde und 1,20 für die Esel. Auch alte Hufeisen werden gereinigt und dann mit neuen Nägeln befestigt, wofür nur 50 Lepta bezahlt werden.

Ein anderer Zweig, der sich in den Städten von der Eisenschmiederei losgelöst hat, ist die **Schlosserei.** Die Schlosser verfertigen und reparieren hauptsächlich moderne Schlösser und kleine Maschinen, können aber wegen der ausländischen Konkurrenz und ihrer geringen technischen Ausbildung nicht recht fortschreiten [1]. Besser steht es mit den mittleren Betrieben, die sich mit Wagen-, Geldschrank- und Bet-

[1] Vgl. die interessante Beschreibung von alten Schlössern bei Eton, a. a. O. S. 242.

tenfabrikation beschäftigen und grössere Reparaturen vornehmen.

Die **Kupferschmiede** sind sehr alte Handwerker. Sie waren auch während der türkischen Herrschaft in grösseren Orten (Saloniki, Larissa, Tripolis u.s.w.) vorhanden und verfertigten besonders grosse Kessel, die als Mitgift der Töchter der Primatenfamilien in den Bergdörfern dienten. Auch die andern Küchengeräte, Wassertöpfe und Wasserkrüge, Kaffeetöpfchen und kleine Kasserolen waren aus Kupfer, sodass mit dem zunehmenden Wohlstand der Bevölkerung diese Handwerker während des 19. Jahrhunderts in Aufschwung kamen, der jedoch seit der Einführung der Porzellankrüge und billigen Metallkasserolen und wegen der Verteuerung des Kupfers aufgehört hat. Die Kupferschmiede arbeiten heute in den Städten hauptsächlich für die Land- und Bergbevölkerung. Sie kaufen das Kupfer in grossen Blechen zu 3.20 Dr. die Oka, verarbeiten es durch Hammerarbeit und verkaufen die fertigen Kessel, Schüsseln, Pfannen und Töpfe für 4.80 Dr. die Oka unverzinnt. Sie halten gewöhnlich einen Gesellen, der 3 bis 4 Dr. täglich und einen Lehrling, der bei ihnen wohnt und je nachdem 70 bis 100 Dr. jährlich erhält.

Die **Messingschmiede** stehen in sehr engem Zusammenhange mit der Kirche, für deren Bedürfnisse sie früher ausschliesslich arbeiteten. Von den Mönchen des Berges Athos wissen wir, dass sie in früheren Jahrhunderten geschickte Messingschmiede waren. Erst im 19. Jahrhundert entwickelten sich die Messingschmiede zu selbständigen Handwerkern und ihr Arbeitsgebiet wurde vielseitiger. Anstatt der

früher einzig und allein verfertigten Glocken- und Kerzenständer liefern sie jetzt die verschiedensten Gegenstände für Hauseinrichtungen, Schiffsbauten u.s.w. Das Messing wird hauptsächlich aus Deutschland, bezogen entweder in der Form von schmalen Streifen, oder als altes Messing, das die Handwerker für 1.20 Dr. die Oka kaufen.

Die **Klempner.** Die Blüte des Klempnerhandwerks in Griechenland ist von kurzer Dauer gewesen. Es erschien zunächst in den 40er Jahren in den grösseren Städten; da es sich aber nicht vervollkommnete, wurde ihm durch Einfuhr auswärtiger Fabrikate, wie Spiritusbrennapparate, Eimer, Siebe, Reibeisen, Blechformen, Giesskannen, Käfige und so vielen anderen Gegenständen des Haushaltes, der grösste Teil seines Produktionskreises geraubt. Diese technische Unvollkommenheit hängt mit der fortgesetzten Umwandlung der betreffenden Produkte durch die Europäisierung der Kultur in Griechenland zusammen, mit welcher die Klempner nicht gleichen Schritt halten konnten. So wurden die blechernen Öllampen durch die verschiedenen Petroleumlampen ersetzt. Der Behälter für die Wachskerzen verschwindet allmählich aus dem Haushalt. Das Wasser des Ziehbrunnens wird in den Städten nicht mehr für den Haushalt verwendet, es kommen Wasserleitungen auf und die blechernen Wasserkübel werden daher unnötig; die alten Waschschüsseln und Krüge aus Blech werden durch solche aus Porzellan ersetzt. Die mit der wachsenden Kultur zusammenhängende Einrichtung von Badezimmern und Klosets, sowie die feineren Gegenstände, die der städtische Haus-

halt bedarf, war aber der Klempner nicht mehr im Stande zu verfertigen.

Zur Verschärfung dieser Krisis, die durch die fortgesetzte Bedarfsverschiebung hervorgerufen wurde, trug auch noch die stetig anwachsende Zahl der Klempner bei.

Nach den Schmieden kommen in Bezug auf ihre Verbreitung die **Bäcker** in Betracht. Alle Bäckermeister stammen aus Epirus, besonders aus der Provinz Kurenton, in welcher nach alter Sitte die Mehrzahl der Männer das Bäckerhandwerk bei den einheimischen Bäckern lernte, um dann nach den türkischen Provinzen bis nach Serbien, Griechenland, Aegypten, in letzter Zeit sogar bis nach Amerika auszuwandern. Ausser den Epiroten sind die übrigen Bäcker Griechenlands Peloponnesier, besonders Maniaten, und von den ägäischen Inseln, nur sehr wenige stammen vom Festlande. Die Backöfen sind nach türkischer Art gebaut und eigentlich nur für Holzheizung geeignet. Ihre Oberfläche aus irdenen Kacheln muss, nachdem in letzter Zeit Koks als Brennmittel eingeführt wurden, jedes Jahr erneuert werden, was eine Ausgabe von 80 bis 100 Dr. erfordert.

Die 350 Backöfen von Athen beschäftigen im Durchschnitt je 4 Männer, im Ganzen also 1400, und produzieren je 250 Brote, im Ganzen 87 500 Stück. Jeder Backofen hat Raum für 130 bis 150 Brote, sodass fast alle Backöfen zweimal in der Nacht geheizt werden müssen. Die Löhne der Bäckergesellen betragen 3 Dr. täglich; die Lehrlinge bekommen 15 bis 20 Dr. monatlich. Die Brotqualitäten sind polizeilich bestimmt; es werden drei solche unterschie-

den, welche in Friedenszeiten 65, 55 und 50 Lepta die Oka kosten[1]. Es gibt jetzt in Athen auch deutsche Bäckereien, welche verschiedene Arten von Brötchen, Salzstangen, Pfannkuchen u.s.w., besonders für die grösseren Hotels, Kaffeehäuser und Gesandtschaften herstellen. Die Hefe und selbst das Mehl müssen vom Auslande bezogen werden, denn das einheimische Mehl ist zu grob gemahlen und für feinere Backware nicht geeignet. Die einheimischen Bäcker benützen anstatt Hefe folgendes: sie nehmen ein Glas grob gemahlener Erbsen, füllen es mit kochendem Wasser und lassen es eine Nacht hindurch auf dem Herde oder sonst an einem anderen warmen Orte stehen; dann wird am folgendem Morgen das Wasser abgegossen und der an der Oberfläche gebliebene Schaum als Hefe verwendet.

Die Bäcker selbst beklagen sich darüber, wie ihr Gewerbe zurückgegangen ist. Zu Zeiten des Königs Otto waren sie, wie ein alter Bäcker meinte, zugleich Getreidehändler, Müller, Mehlverkäufer und Bäcker. Sie kauften das Getreide, hatten eine kleine Pferdemühle, womit sie es mahlten, und buken es zu Brot. Nachdem die Backöfen in den einzelnen Häusern in den Städten abgeschafft wurden, machten sie als Heimwerker glänzende Geschäfte, und den grössten Teil ihres Verdienstes bildeten die Backaufträge ihrer Kunden. In letzter Zeit aber, mit der Einführung der modernen Küchenöfen, geht ihnen wieder dieses ganze

[1] Vgl. die Verhältnisse vor der Befreiung bei Ukert, Gemälde von Griechenland, Königsberg 1810. S. 233.

Gebiet allmählich verloren, denn alle die grösseren Häuser, Hotels und Konditoreien backen nunmehr selbst ihre Braten, Kuchen und Zuspeisen, die sie früher dem Bäcker zum Backen schickten.

Trotzdem ist diesem Handwerk die Lebensmöglichkeit noch nicht vollständig genommen, denn die mechanisch betriebenen Grossbäckereien sind noch wenig eingeführt.

Von den anderen Handwerkern seien noch die **Matratzennäher** erwähnt. Diese verfertigen die landesüblichen Bettdecken, die zu den unentbehrlichen Objekten der Aussteuer gehören und welche mit Watte oder Rosshaar gefüttert werden. Die Matratzennäher von Athen halten gewöhnlich 3 bis 4 Gesellen und einige Lehrlinge. Die ersten erhalten 15 bis 25 Dr. wöchentlich, die Lehrlinge 6 Dr. Die Arbeitszeit dauert von 6 $^1/_2$ Uhr morgens bis 9 Uhr abends. Vom September bis Februar sind die Aufträge sehr zahlreich, im Sommer dagegen ist flaue Zeit. Die Arbeitseinteilung zwischen Meister, Gesellen und Lehrling ist folgende: der letztere schlägt und bereitet die Wolle vor, der Geselle füttert damit die Decken, und der Meister führt die üblichen Stickereien aus, die oft verschiedene Muster haben. Die Bettdecken werden fast nur auf Bestellung angefertigt; die aus gewöhnlichem Tuch kosten 15 bis 25 Dr., die aus Seide 70 Dr. und mehr, eine gefütterte Matratze kostet 10 bis 18 Dr.

Die **Koffermacher** bilden einen von den neueren Handwerkszweigen. Sie verfertigen Koffer, Reisetaschen, Gürtel, Portemonnaies und ähnliche Gegenstände. Ihre Werkzeuge bestehen aus denen des

Schreiners und des Schusters. Der Koffermeister hält einen Gesellen, der gewöhnlich die Holzarbeiten verfertigt; darauf überzieht der Meister den Koffer mit Stoff oder gefärbtem Blech, Wachstuch oder Leder. Für die Landbevölkerung werden die Koffer meist mit allerhand bunten Verzierungen aus verschiedenen Blechsorten geschmückt, und der Name des Besitzers auch durch goldfarbige Nägelchen eingezeichnet. Die Koffermacher betreiben öfter auch zugleich das Handwerk des Sattlers.

Auch die **Silber-** und **Goldschmiede** haben keine nennenswerten Fortschritte gemacht. Wie früher, so sind auch jetzt ihre Haupterzeugnisse kirchliche Gegenstände: Heiligenbilder, Öllämpchen, Kreuze usw. Ausserdem fassen sie noch kostbare Steine auf edle Metalle, besetzen Uhrgehäuse und dergleichen Sachen mit Diamanten oder Achatsteinen durch blosses Aufleimen. Zum Aufleimen gebraucht man einen besonderen Klebstoff, bestehend aus Mastix und Fischleim[1]. Das Silber wird auf einer weichen Unterlage geschmiedet. Für verschiedene moderne Gegenstände, die sie nicht selbst verfertigen können, kommen sie nur als Händler in Betracht. Sie verkaufen ausserdem noch Uhren und beschäftigen sich auch oft mit der Reparatur derselben.

Von den übrigen Kleinhandwerkern, den Hut-Mützen- und Schirmmachern, den Bürstenmachern, den Buchdruckern und Buchbindern, Seilern und Töpfern usw., ist nichts besonders Interessantes zu berichten.

[1] Vgl. Eton, a. a. O. S. 245.

Den Typus eines mittelgrossen Handwerksbetriebes stellen die Droschkenbauer dar, deren Produkte die ausländische Einfuhr fast vollständig verdrängt haben; was freilich zum grössten Teil dem starken Schutzzoll zu verdanken ist, denn jeder vom Auslande eingeführte Wagen zahlt bis zu 1000 Dr. Zoll. Die ersten Droschkenbauer, die sich in Athen niederliessen, waren Italiener. Aus ihrem herangebildeten Personal sind dann verschiedene neue Meister hervorgegangen.

Bei den Droschkenbauern sind vier Betriebe zusammen vereinigt, mit vier selbständigen Handwerkern: dem Schreiner, dem Eisenschmied, dem Maler und dem Tapezierer. Jeder hat seine Arbeitsstube, seine Gesellen und Lehrlinge und arbeitet selbständig für sich. Der Schreiner und der Schmied arbeiten gewöhnlich gleichzeitig in demselben grossen Raume, der in zwei Teile geteilt wird, während der Maler und der Tapezierer warten müssen. Von diesen vier Meistern, von denen der eine vom andern abhängig ist, kann jeder einen Auftrag entgegennehmen. Die Wagen werden immer auf Bestellung verfertigt, welche jeder der Meister annimmt, meistens der Schreiner, dem die grösste Arbeit zufällt und der gewöhnlich auch der kapitalkräftigste ist. Er schliesst einen Vertrag mit dem Besteller gegen einen Vorschuss von 200, 300 bis 500 Dr., gibt den andern Meistern die Aufträge für die Verfertigung der übrigen Teile und kauft selbst diejenigen Artikel, die nicht in der Werkstatt verfertigt werden können, wie z. B. Sprungfedern, Laternen, Glasscheiben, die vom Ausland eingeführt werden. Er gibt die hölzernen Teile,

die gedrechselt werden, zum Drechsler, ruft den Glaser zum Einpassen der Scheiben und kauft den andern Meistern die fertigen Teile ab. Der Schreiner benützt für seine Arbeit grosse vorgezeichnete Modelle; auch die fremden Kataloge geben ihm vielfach Anregung für neue Einrichtungen. Er hält gewöhnlich 2 bis 4 Gesellen, welche die einzelnen Teile verfertigen, meistens aus Nussbaum, Akazie und Eichenholz. Die Gesellen erhalten im Durchschnitt 4 bis 5 Dr., die Lehrlinge 1.50 Dr. täglich. Gleichzeitig mit dem Schreiner arbeitet der Schmied an den eisernen Teilen des Wagens nach dem vom Schreiner gegebenen Muster. Nachdem die einzelnen Teile zusammengesetzt sind, geht der Wagen zum Maler über; er wird gewöhnlich 4 mal gestrichen und 3 bis 4 mal lackiert. Inzwischen sind vom Tapezierer die übrigen nötigen Teile, wie Polster, Lehne und Plane aus Leder und Stoff angefertigt worden.

So dauert der ganze Bau einer Droschke gewöhnlich 3 bis 4 Monate. Die Bestellungen gehen meist im Winter ein. Durchschnittlich werden jährlich in jedem Wagenbaubetrieb 20 bis 25 verschiedene Wagen hergestellt.

Ein Einspänner kostet 1600 bis 2400 Dr., ein Landauer 2500 bis 3500 Dr.

LITTERATURVERZEICHNIS

Die Grundlage für die vorliegende Arbeit bilden die Ausführungen Bücher's über die gewerblichen Entwicklungsstufen. Es kommen hier in Betracht:

1) Artikel «Gewerbe» im Handwörterbuch der Staatswissenschaften, 3. Ausg. Bd. IV.

2) Entstehung der Volkswirtschaft. 7. Ausg. 1910.

3) Arbeit und Rhythmus. 4. Ausg. 1909.

Die Litteratur über die wirtschaftlichen Verhältnisse Griechenlands ist sehr gering; spezielle Untersuchungen über seine Wirtschaftsgeschichte und seine wirtschaftliche Entwicklung sind, ausser einigen Tendenzschriften, nicht vorhanden.

Bei der Darstellung der Verhältnisse vor der Befreiung sind hauptsächlich Reisebeschreibungen zu Grunde gelegt worden. Einige Werke allgemeinen Inhalts, sowie die vorhandenen statistischen Veröffentlichungen kamen für das Kapitel über die Entwicklung der griechischen Volkswirtschaft im 19. Jahrhundert in Betracht. Im allgemeinen ist jedoch das Zahlenmaterial unvollständig und unzuverlässig und dürfte nur ein ungefähres Bild der Verhältnisse geben. Für die Ausführungen über Hausfleiss, Lohnwerk, Handwerk, haben zunächst verschiedene Beschreibungen und Monographien einiges Material geliefert, dann aber hauptsächlich eigene Beobachtungen des Verfassers, die durch eine allerdings wenig gelungene Enquête ergänzt wurden.

In dieser Reihenfolge waren die benutzten Werke folgende:

1) Reisebeschreibungen.

Spohn et Wehler, Voyage d'Italie, de Dalmatie, de Grèce et du Levant. Lyon 1678.
Chandler, Reisen in Griechenland. Leipzig 1777.
Choiseul Gouffier, Voyage pittoresque dans la Grèce. Paris 1782.
Guys, Voyage littéraire de la Grèce. 4 vol. Paris 1783.
Scrofanis, Reise in Griechenland. Leipzig 1801.
Eton, Schilderung des türkischen Reichs. Leipzig 1805.
Savary, Reise nach Griechenland. Nürnberg 1789.
Olivier, Voyage dans l'Empire Ottoman. 6 vol.
Ukert, Gemälde von Griechenland. Königsberg 1810.
Wachsmuth, Das alte Griechenl. im neuen. Bonn 1814.
Pouqueville, Voyage de la Grèce. 5 vol. Paris 1820.
Vaudoncourt, Schilderung des heutigen Griechenlands und seiner Einwohner. Leipzig 1821.
Griechenland und die Griechen in geographischer, statistischer und historischer Hinsicht. Leipzig 1821.
Iken, Über Kultur, Geschichte und Litteratur der Neugriechen. Leipzig 1822.
Depping, La Grèce. 4 vol. Paris 1823.
Villemain, Lascaris, suivi d'un essai historique sur l'état des Grecs. Paris 1825.
Cammerer, Beschreibung des Königreichs Griechenland. Kempten 1834.
Urquhart, La Turquie. Bruxelles 1837.
Brandis, Mitteilungen über Griechenland. 3 Bände. Leipzig 1842.
Ross, Reisen auf den griechischen Inseln des ägäischen Meeres. 3 Bände. Stuttgart 1840-1845.
Urquhart, Der Geist des Orients. 2 Bde. Stuttgart 1839.

Vischer, Erinnerungen und Eindrücke aus Griechenland. Basel 1857.
de Vogué, La Thessalie (Revue des deux Mondes). Paris 1879.
Böttticher, Auf griechischen Landstrassen. Berlin 1883.
Elsner, Bilder aus Neu-Hellas. Aarau 1902.

2) Werke allgemeinen oder speziellen Inhalts über die wirtschaftlichen Verhältnisse Griechenlands.

I. In fremden Sprachen.

Andréadès, L'administration financière de la Grèce sous la domination turque. Paris 1910.
Andréadès, La crise de surproduction des raisins de Corinthe et la société privilégiée. (Revue économique internationale) 1909.
Beaujour, Tableau du commerce de la Grèce. 2 vol. Paris VIII.
Boulanger, Ambélakia ou les associations et les municipalités helléniques. Paris 1875.
Decasos, Die Landwirtschaft im heutigen Griechenland. Berlin 1904.
Eton, Tableau historique et politique. Paris VII.
Gobineau, Deux études sur la Grèce moderne. Paris 1905.
Grunzel, Bericht über die wirtschaftlichen Verhältnisse Griechenlands. Wien 1906.
Hertzberg, Geschichte Griechenlands. 3 Bde.
Hertzberg, Geschichte Griechenlands in Ersch-Gruber's Enzyklopädie. 87. Band S. 108-236. Geschichte des byzantinischen und osmanischen Reiches. Berlin 1884.

v. Hammer, Des osmanischen Reichs Staatsverfassung und -verwaltung. 2 Bde. Wien 1815.

Jorga, Geschichte des osmanischen Reichs. 5 Bde. Gotha 1908-1913.

Leconte, Etude économique de la Grèce, de sa position actuelle, de son avenir. Paris 1847.

Manitaky, Aperçu sur les progrès matériels de la Grèce. 2me édition, Athènes 1869.

v. Maurer, Das griechische Volk in öffentlicher, kirchlicher und privatrechtlicher Beziehung. 3 Bde. Heidelberg 1835.

Mendelssohn, Geschichte Griechenlands von der Eroberung Konstantinopels durch die Türken bis auf unsere Tage. 2 Bde. Leipzig 1870-1874.

Moraitinis, La Grèce telle qu'elle est. Paris 1877.

Reports from Her Majesty's diplomatic and consular agents abroad, respecting the condition of the industrial classes in foreign countries. London 1870-1872.

Struck, Zur Landeskunde von Griechenland. Frankfurt a/M. 1912.

Théry, La Grèce au point de vue économique et financier. Paris 1905.

Thiersch, De l'état actuel de la Grèce et des moyens d'arriver à sa restauration. 2 vol. Leipzig 1833.

Thouvenel, La Grèce du roi Othon. Paris 1890.

Weigand, Die Aromunen. 2 Bde. Leipzig 1895.

v. Zentner, Gesammelte Notizen über die Industrie und Landwirtschaft im Königreiche Griechenland. Landau 1868.

II. In griechischer Sprache.

Ἀμπελᾶ, Ἱστορία τῆς νήσου Σύρου μέχρι τῶν καθ' ἡμᾶς. Σύρος 1874.

«*Ἀθηνᾶ*» (Περιοδικόν). Ἀθῆναι 1830.

«*Ἀκρόπολις*» (Ἐφημερὶς) Ἰανουάριος — Ἀπρίλιος 1912. Μελέτη περὶ τῶν ἐν Ἀθήναις συντεχνιῶν.

Βερναρδάκη, Περὶ τοῦ ἐν Ἑλλάδι ἐμπορίου. Ἀθῆναι 1885.

Βυζαντίου, Ἡ Κωνσταντινούπολις. 3 τόμ. Ἀθῆν. 1851-1869.

Δελτίον τῆς ἐπὶ τῆς ἐμψυχώσεως τῆς ἐθνικῆς βιομηχανίας Ἐπιτροπῆς, 1877-1879.

Δελτίον τῆς ἱστορικῆς καὶ ἐθνολογικῆς Ἑταιρείας.

Δεμάθα, Περὶ τῆς βιομηχανικῆς προόδου ἐν Ἑλλάδι (Ἀττικὸν ἡμερολόγιον) 1877.

«*Ἔμπρὸς*» (Ἐφημερίς). Μελέται: Πῶς ζοῦν καὶ τρέφονται οἱ ἐργάται, 1911.

Ζώη, Αἱ ἐν Ζακύνθῳ συντεχνίαι. Ζάκυνθος 1893.

Καμπούρογλους, Ἱστορία τῶν Ἀθηναίων. 3 τόμ. Ἀθῆναι 1889-1896.

Κανελλάκη, Χιακὰ ἀνάλεκτα. Ἀθῆναι 1890.

Κοφινᾶ, Ἑρμηνεία τῆς τελωνειακῆς νομοθεσ. Ἀθῆν. 1900.

Λάμπρου, Περὶ τοῦ ἐν Κερκύρᾳ τιμαρίου τῶν Ἀθιγγάνων. Ἀθῆναι 1882.

Λοβέρδος, Ὁ ἐθνικὸς πλοῦτος. 2 τόμ. Ἀθῆναι 1901-1902.

Λούντζη, Περὶ τῆς πολιτικῆς καταστάσεως τῆς Ἑπτανήσου ἐπὶ Ἐνετῶν. Ἀθῆναι 1856.

Μανσόλας, Πολιτειογραφικαὶ πληροφορίαι περὶ Ἑλλάδος. Ἀθῆναι 1867.

Μαυρομαρᾶς, Ἱστορία τῆς νήσου Τήνου (ἐκ τοῦ γαλλικοῦ). Ἀθῆναι 1888.

«*Μέριμνα*» (Ἐφημερὶς) Ἄρθρα περὶ ἑλλ. βιομηχ. 1871.

Μελέτη μετὰ σχεδίου νόμου περὶ μεταναστεύσεως ὑπὸ Ἐ. Ρέπουλη. Ἀθῆναι 1912.

Μοσχοβάκη, Τὸ ἐν Ἑλλάδι δημόσιον δίκαιον ἐπὶ Τουρκοκρατίας. Ἀθῆναι 1882.

Νόμος περὶ τελωνειακοῦ δασμολογίου καὶ τελωνειακὸν δασμολόγιον εἰσαγωγῆς. Ἀθῆναι 1910.

Παπαρρηγόπουλος, Ἑλληνικὴ Ἱστορ. Ἔκδ. 2ᵃ Ἀθῆν. 1887.

Ρουσόπουλος, Μελέται περὶ τῆς ἑλληνικῆς βιομηχανίας (Πανελλήνιον Λεύκωμα Σαββίδου) 1905.

Σπηλιωτάκης, Στατιστικὴ τῆς γεωργίας. Ἀθῆναι 1864.

Τομπάζης, Μελέτη περὶ τῶν παραγωγικῶν στοιχείων ἐν τῇ ἑλληνικῇ γεωργίᾳ. Leipzig 1871.

Τσοποτός, Γῆ καὶ γεωργοὶ τῆς Θεσσαλίας κατὰ τὴν Τουρκοκρατίαν. Βόλος 1912.

Φιλαδελφεύς, Ἱστορία τῶν Ἀθηνῶν ἐπὶ Τουρκοκρατίας. 2 τόμ. Ἀθῆναι 1902.

Φιλάρετος, Προνομίαι καὶ ἀτέλειαι Ἑλλήνων ἐν Τουρκίᾳ. Ἀθῆναι 1903.

, Ἡ ἑλληνικὴ ναυτιλία κατὰ τὰς παραμονὰς τῆς Ἐπαναστάσεως. Ἀθῆναι 1907.

Χρηστομάνος, Ἡ μεγάλη βιομηχ. ἐν Ἑλλάδι. Ἀθῆν. 1901.

III. Litteratur über die Entwicklung des Gewerbes in den andern Balkanländern:

I. Iwantschoff, Primitive Formen des Gewerbebetriebs in Bulgarien. Leipzig 1896.

Tarajanz, Das Gewerbe bei den Armeniern. Leipz. 1897.

Gogitschayschwili, Das Gewerbe in Georgien. Tübingen 1901.

Madgearu, Zur industriellen Entwicklung Rumäniens. Weida 1911.

Krikner, Industrie und Industriepolitik Serbiens. Halle 1913.

LEBENSLAUF

Ich bin geboren in Kairo, am 3./15. Juni 1890, als ältester Sohn des Zigarettenfabrikbesitzers Jean Kyriazi und seiner Gattin Maria, beider griechischer Nationalität und griechisch-orthodoxer Konfession.

Den Elementar- und Gymnasialunterricht habe ich in Volo (Griechenland) genossen. Nach dessen Abschluss im Jahre 1907 besuchte ich zunächst für zwei Semester die Athener Universität, dann weitere zwei Semester die von Zürich, wo ich Jurisprudenz studierte. Vom Jahre 1909 bis 1914 war ich an der Leipziger Universität inskribiert, woselbst ich hauptsächlich Nationalökonomie studierte.

Allen meinen Lehrern, insbesondere den Herren Eleutheropulos, Huber, Esslen und Bovet in Zürich und Bücher, Mayer, Eulenburg, Brahn, Schmid, Wolterreck, Spranger, Wundt und Volkelt in Leipzig sei hiermit für alle die Anregungen, die ich ihnen verdanke, mein wärmster Dank ausgesprochen.

Athen, Buchdruckerei «Hestia» C. Meissner & N. Kargaduris — 10955.